

Grosser Wein, kleiner Preis.

Rotwein | Spanien | Ribera del Duero | Ribera del Duero



Vera Vides, Ribera del Duero DO,

2015

CHF 17.00

75cl (CT-6)

	Spanien
	Tempranillo, Garnacha, Bobal, Albillo
	Jetzt bis 2028
	16 - 18°C
	75cl (CT-6)
	ESP.245868.2015
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



17+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Leuchtendes Rubingranat. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren, Kirschen, gepaart mit dunklen Pflaumen und Heidelbeeren. Dezente Anflüge von Tabak, Kaffee und Bourbon-Vanille mit leichten Veilchennoten. Die Barrique ist bestens verwoben, keine störenden Holznoten dominieren den Wein. Am Gaumen sehr trinkfreudig und harmonisch, die fruchtigen Aromen bestätigen sich, wieder Kirschen, Pflaumen und reife Waldbeeren. Gut stützende Säure mit weichen, zugänglichen Tanninen. Im Abgang mittelkräftig mit leicht mineralischen Noten.

Infos zum Produzenten

Eigentlich waren wir nicht auf der Suche nach einem neuen Weingut aus dem Ribera del Duero. Doch wie es der Zufall will, gab uns Jaime Suarez der Macher des mittlerweile legendären Quinola einen wertvollen Tipp. Gute Freunde von ihm besitzen ein feines Familienweingut mit uralten Reben, die zwischen 80 und 150 Jahre alt sind. Im Jahre 1999 begannen Andrea Sanz und Pablo Arranz die alten Reblagen zu bearbeiten und 2005 wurde der erste Wein in die Flasche gefüllt. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen, verteilt in den besten Zonen des weltberühmten Hochtals. Die Reben werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, die Erträge sind verschwindend klein, nur 3000 Flaschen werden gefüllt. Die Vinifikation ist konsequent einfach. Vergoren wird mit wilden Hefen, es wird weder geschönt noch filtriert. Ausgebaut wird er 14 Monate in französischen Barriques, 20% davon sind neu. Es entsteht ein Gewächs von höchster Feinheit und Eleganz mit eindeutigem Charakter und aromatischer Tiefe. Das einzige Manko ist: Die Mengen sind limitiert und somit empfehle ich, dass Sie sich gleich einige Flaschen sichern, denn in einigen Jahren wird dieses Schmuckstück zur Hochform auflaufen.