



"Adalid" Reserva Ribera del Duero DO

Bodegas Briego
Spanien, Ribera del Duero

Vinifikation

Ausbau für 18 Monate in französischen und amerikanischen Barrriques, anschliessend Lagerung für 32 Monate auf der Flasche

Charakter

Tiefes Kirschrot; kräftige & würzige Aromatik in der Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Rauch, Vanille, Tabak und einem Hauch Minze; am Gaumen körperreich und kräftig, reife Fruchtnoten und wiederum würzige Komponenten; wirklich lang, lang im Abgang mit viel Raffinesse

Geschichte

Die Benito Hernando-Brüder Fernando, Gaspar und Javier machten sich Ende der 80er Jahre daran, die von Ihren Eltern übernommenen 40 Hektare Rebflächen mit Lagen in Curiel de Duero, Pesquera, Peñafiel und Fompedraza sowie die Bodega von Grund auf zu restaurieren, um ihre Vision von hochwertigen Qualitätsweinen realisieren zu können. Auf ihren Rebflächen findet man viele über 60 Jahre alte Rebstöcke, die die hohe Traubenqualität bei geringem Ertrag garantieren.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, kräftige Gerichte, Schmor-Braten, würzige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Der Wein verträgt viel Luft, um sich optimal zu entfalten – deshalb unbedingt karaffieren, idealerweise bis zu 2 Stunden

Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	2023 - 2031
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2017	Tim Atkin MW	92/100
2016	Tim Atkin MW	93/100
2011	Robert Parker	91/100
2009	Robert Parker	92/100