



"Preludio de Sei Solo" Ribera del Duero DO

Sei Solo
Spanien, Ribera del Duero

Vinifikation

Gärung in offenen Eichenständerfässern, Reifung für 18 - 20 Monate in gebrauchten Eichenfässern

Charakter

Tiefes Rot; grossartig und ausdrucksstark im Duft mit harmonischem Frucht- und Holz-Mix; auf dem Gaumen kraftvoll und ausdrucksstark, fein und finessenreich zugleich, dunke Tempranillofruchtigkeit wechselt sich ab mit feinen, edlen Holz- und Würznoten, fein pfeffrige Nuancen verleihen dem Wein seine grosse Präsenz; bis in den Abgang überzeugt die elegante Finesse in gekonnter Balance

Limitierte Produktion: <10'000 x 75cl Flaschen

Terroir

Die Trauben aus den 60-jährigen und älteren Rebbergen stammen aus Rebbergen rund um La Horra

Geschichte

Auf die Frage an Javier Zaccagnini, warum er nebst dem sehr erfolgreichen Aalto-Wein noch einen Ribera-Wein keltert, meint er: "Die Idee entstand mit der Intension, einen Ribera del Duero Wein zu erzeugen, der meiner persönlichen Präferenz näherkommt: weniger vordergründige Holznoten, nicht erschlagend kraftvoll, weniger diese Gerbstoffpräsenz – kurzum: mit ganz viel Finesse und Fingerspitzengefühl, vielschichtige Nuancen und mit grosser Eleganz." So kam der erste "Sei Solo" mit dem 2015er Jahrgang auf den Markt.

Konsumhinweis

Schmor-Braten, Lamm, Steak vom Schwein, Lasagne, reife Berg-Käse

Technische Details

| | |
|----------------|------------------|
| Traubensorten: | 100% Tempranillo |
| Trinkreife: | 2023 - 2028 |
| Alkohol: | 15 Vol.% |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |



Bewertungen

| | | |
|------|---------------|--------|
| 2016 | Robert Parker | 93/100 |
| 2016 | Falstaff | 92/100 |
| 2015 | Robert Parker | 91/100 |
| | Falstaff | |

