



## "Preludio de Sei Solo" Ribera del Duero DO

Sei Solo  
Spanien, Ribera del Duero

CHF 36.00

### 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	

