



Inés

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Vizcarra |
| Land/Gebiet | Spanien/Ribera del Duero |
| Appellation | Ribera del Duero D.O. |
| Jahrgang | 2011 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Tinto Fino (Tempranillo) (90%), Merlot (10%) |
| Ausbau | 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.5% |
| Restzucker | 1.5 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Dekantieren | 1/2 Stunde empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2021 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 1268 Flaschen |
| Bewertung | Parker 92/100 Punkten |

Juan Carlos Vizcarra Ramos, Önologe und Inhaber der Bodega Vizcarra, startete 1991 als «Garagen-Winzer» im Herzen des Ribera del Duero, nordöstlich der Ortschaft Peñafiel. Mittlerweile ist die Bodega gewachsen und sein neuer Keller lässt keine Wünsche mehr offen. Im Zentrum stehen aber seine erstklassigen Lagen. Nur eigene Rebberge mit 20-30 Jahre alten Reben sind für Juan Carlos die optimale Ausgangsbasis für ein optimal ausgereiftes Lesegut, welches im Keller schlicht, aber perfekt weiterverarbeitet wird. Dabei hat er die Maischegärung so veredelt, dass er seine Top-Weine nicht in grossen Holzbottiche vergärt, sondern in neuen Barriques, die oben offen sind. Das ist zwar so ziemlich die aufwändigste und teuerste Methode, das Ergebnis ist aber einzigartig. Juan Carlos gelingt die meisterhafte Vermählung französischer Eleganz mit der opulenten, dunkelfruchtigen Sanftheit, die so typisch ist, für grosse Weine aus dem Ribera del Duero.

Mit dem Inés komplettiert Juan Carlos Vizcarra seine Top-Linie. Nebst Tinto Fino kommt etwas Merlot (10 %) dazu. Was zuerst etwas Modern erscheint, macht - einmal im Glas - wirklich Sinn. Intensives Kirschrot, in der Nase mischen sich Frucht sowie feine Rauch- und Gewürznoten. Im Gaumen ist er zunächst voll, dann sanft, süsslich und fast ein bisschen

fett. Der Abgang ist eines grossen Weines würdig.