



Valderiz

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Bodegas Valderiz |
| Land/Gebiet | Spanien/Ribera del Duero |
| Appellation | Ribera del Duero D.O. |
| Jahrgang | 2014 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Tinto Fino (Tempranillo) (95%), Albillo (5%) |
| Ausbau | 20 Monate in französischen (66 % neuen) Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 1.5 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Dekantieren | 1/2 Stunde empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2023 |
| Inhalt | 75 cl |
| Bewertung | Wine Spectator 94/100 Punkten James Suckling 92/100 Punkten |
| Preis CHF | 28.00 |

Man kann diesen Wein auch fast schon als Biowein bezeichnen. Riccardo Esteban verzichtet nämlich auf Kunstdünger, stattdessen werden Kompost und organischer Dünger eingesetzt. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen, penibel aussortiert und schonend verarbeitet. Die Kelterung bleibt quasi unberührt: keine Zuchthefen, keine Enzyme, keine Filterung, keine Schönung und wenig Schwefel.

Dezente Frucht, die nach Waldbeeren und Minze duftet. Saftig und wunderbar harmonisch im Gaumen, Noten von Lakritze, dazu das Aroma von reifen Kirschen und Bourbonvanille und kaum spürbares Tannin. Sehr zugänglich und voller Fruchtsüsse.