



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%), Albilllo (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

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.