



## Celia

Produzent	Vizcarra
Land/Gebiet	Spanien/Ribera del Duero
Appellation	Ribera del Duero D.O.
Jahrgang	2012
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tinto Fino (Tempranillo) (93%), Garnacha Tinto (7%)
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 2024
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1300 Flaschen
Bewertung	Parker 95/100 Punkten
Preis CHF	79.00

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.

Der Celia ist ein grosser Ribera del Duero, der alle Stärken des Gebietes in sich vereinigt. Kraft, Tiefe, aber auch viel Eleganz bestimmen den Wein. Alle Elemente wirken ausgewogen, die üppige Nase von schwarzen Beeren, etwas dunkle Schokolade und feines, süsses Lakritz. Im Gaumen

delikat mit Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Karamell. Der Celia ist unglaublich dicht und dennoch ist er elegant. Volle Fruchtsüsse und samtige Tanninen prägen den langen Abgang.