

DRINKS.

Bodega Ribas Ribas Blanc VdT 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408184
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodega Ribas, Carrer de Muntanya, 2, 07330 Consell, Mallorca, Spain
Marke	Ribas
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	frisch-lebendiger Geschmack mit Zitrus, Quitte, Birne, Apfel, Mineralien und Honig.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 85% Prensal und 15% Viognier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2018



Beschreibung

Die Weinkellerei Ribas wird von Maria Antonia Oliver-Ribas, Xavier Servera Ribas und Araceli Servera Ribas geführt. In einem denkmalgeschützten Herrenhaus in der Gemeinde Consell, die sich in der mallorquinischen Tiefebene befindet, begann man bereits im Jahr 1711 mit der Weinproduktion. Die Erzeugnisse von Ribas gewannen über die Jahrzehnte mehr und mehr Anerkennung. Das Familienunternehmen war zuletzt massgeblich daran beteiligt, einheimische Rebsorten wie Prensal und Manto Negro zu erhalten - heute zählen jene Reben ein Durchschnittsalter von 60 Jahren! Später pflanzte man auch einige internationale Rebsorten an, die mittlerweile rund 25 Jahre alt sind. Das 40 ha grosse Landgut befindet sich in einer Höhe von 155 m ü.M. und weist durchlässige Stein- und Kiesböden auf. Zurzeit ist das Team damit beschäftigt, auf ökologischen Weinbau umzustellen.

Beim Ribas Blanc Jahrgang 2018 handelt es sich um eine Assemblage aus Prensal und Viognier. Die autochthone Rebsorte Prensal besitzt eine stark begrenzte Anbaufläche von rund 150 ha und ist in Spanien stark nachgefragt. Die Weine zeichnen sich durch ihre Frische und ihre fruchtigen Noten aus. Sie werden oftmals mit anderen Rebsorten verschnitten, wie es auch beim Ribas Blanc der Fall ist. Während die Prensal Trauben für frische Aromen von Zitrus und weissen Früchten sorgen, bringen die Viognier Trauben mehr Komplexität ein. Die von Hand gelesenen und nach strengen Kriterien selektierten Trauben werden in der Bodega schonend gepresst und bei niedrigen Temperaturen langsam vergoren. Nachdem der Most 40 Tage lang im Stahltank verbrachte, hat er sich bereits in einen jungen Wein mit sauber glänzender Farbe verwandelt. Der Ribas Blanc passt gut zum Aperitif, zu Fisch oder zu Reisgerichten.