DRINKS.

Bodega Ribas Sió Negre VdT 2021 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40818621
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodega Ribas, Carrer de Muntanya, 2, 07330 Consell, Mallorca, Spain
Marke	Ribas
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	dominante Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Eichenholz und Vanille erscheinen vor einem würzig-erdigen, mineralischen sowie balsamischen Hintergrund.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 55% Manto Negro, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah und 10% Merlot
Etikette	minimalistisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

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 Sió Negre Jahrgang 2021 handelt es sich um eine Assemblage aus Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Die autochthone Rebsorte Manto Negro besitzt eine begrenzte Anbaufläche von rund 200 ha und ist in Spanien stark nachgefragt. Die Weine zeichnen sich durch ihre helle Farbe und die rotfruchtigen Noten aus. Sie werden oftmals mit anderen Rebsorten verschnitten, wie es auch beim Sió Negre der Fall ist. Während die Manto Negro Trauben für fruchtige und dezent mineralische Aromen sorgen, bringen die anderen Trauben Struktur, weiche Tannine und kirschrote Farbnuancen ein. Die von Hand gelesenen und nach strengen Kriterien selektierten Trauben werden in der Bodega eingemaischt und bei moderaten Temperaturen vergoren. Anschliessend steht eine zwölfmonatige Reifung in zweierlei Barrique-Typen an: Einerseits handelt es sich um neue französische Eichenfässer, andererseits um Fässer, die zuvor bereits mit dem hauseigenen Wein befüllt waren. Der Sió Negre passt gut zu gegrilltem Fleisch, Braten, iberischem Schinken, Eintopf oder gereiftem Käse.