DRINKS.

Bodegas Sei Solo Preludio de Sei Solo Ribera del Duero DO 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4084118
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero (Kastilien-León)
Abfüller	Sei Solo Bodegas y Viñedos S.l., El Molino 21 y 23, 09300 Roa de Duero, Burgos, Spain
Marke	Sei Solo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	dichte Fruchtaromen mit holzigen und würzigen Einflüssen verbinden sich mit ausgeprägten Tanninen und spürbarer Säure. Zu vernehmen sind Cassis, Brombeere, Kirsche, Backpflaume, Tabak, Vanille, Eichenholz, Kakao, Leder und Lakritz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tinto Fino (Tempranillo)
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Etwas ausserhalb der Ortschaft Roa am Fluss Duero befindet sich die Weinkellerei von Sei Solo. Das Projekt wurde 2007 von dem anerkannten Önologen Javier Zaccagnini ins Leben gerufen, der wenige Jahre zuvor ein paar kleine Parzellen im nahegelegenen Gemeindegebiet von La Horra - seinem liebsten Terroir in ganz Ribera del Duero - erworben hatte. Zusätzlich zu den eigenen Weinbergslagen pachtet man weitere Parzellen, die allesamt mit sehr alten Weinreben bestockt sind. Die Erträge fallen entsprechend niedrig aus: Der Durchschnittswert liegt gerademal bei 1'400 kg Trauben pro Hektar. Seinen Sohn Michael konnte Javier auch schon für die Arbeit begeistern. Das überschaubare Team produziert pro Jahr 22'000 Flaschen von höchster Qualität.
Der Sei Solo Preludio bezieht seine konzentrierten Fruchtaromen von Trauben, die an sehr alten Rebstöcken (60-100 Jahre alt) bei trockenen Bedingungen herangereift sind. Während die alkoholische Gärung in Edelstahltanks und in Holzbehältern erfolgte, fand die malolaktische Gärung des Tinto Fino Rotweins ausschliesslich in Barriques statt. Aufgrund der eingehaltenen niedrigen Temperaturen dauerte dieser Vorgang mehrere Monate. Für den Fassausbau wurde der Wein anschliessend in gebrauchte, unterschiedlich grosse Barriques aus französischem Eichenholz umgefüllt. Nach 18 Monaten füllte man den Sei Solo Preludio ohne Filtration oder Klärung ab. Der Wein, der mit einem rebsortentypisch starken Tannin- und Säuregerüst aufwartet, ist bis zum Jahr 2024 lagerfähig.