

DRINKS.

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



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40842
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	am Gaumen fleischig und konzentriert mit holzigen Tönen, Tabak, Vanille, exotischen Gewürzen, Kräutern, Leder, dunklen Beerenfrüchten, Kirschen sowie deutlichen Röstnoten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tinto Fino (Tempranillo)
Ehrungen	
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
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 2'500 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 Tinto bezieht seine konzentrierten Fruchtaromen von Trauben, die an sehr alten Rebstöcken (60-90 Jahre alt) bei trockenen Bedingungen herangereift sind. Die alkoholische Gärung erfolgte spontan mit weinbergseigenen Hefen in grossen Holzbehältern. Anschliessend fand die malolaktische Gärung in Barriques statt, die aufgrund der eingehaltenen niedrigen Temperaturen mehrere Monate andauerte. Der Wein wurde daraufhin in gebrauchte, unterschiedlich grosse Barriques aus französischem Eichenholz umgefüllt. Nach 18 Monaten füllte man den Sei Solo Tinto ohne Filtration oder Klärung ab. Da es sich um den Erstwein des Hauses handelt, wählte Javier Zaccagnini zusammen mit einem geladenen Weinkenner aus der Region die besten Fässer aus, die seine Bodega zu bieten hatte. Der Wein, der mit einem rebsortentypisch starken Tannin- und Säuregerüst aufwartet, ist bis zum Jahr 2034 lagerfähig.