DRINKS.

Bodegas Alnardo PSI Ribera del Duero 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4084522
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero (Kastilien-León)
Abfüller	Bodegas Y Viñedos Alnardo S.l., Calle Millán Alonso 49, 47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Spain
Marke	Alnardo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen strukturiert und intensiv mit gut eingebundenen Tanninen, Eichenholz, Vanille, Tabak, Schokolade, schwarzen Beerenfrüchten, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, Leder, einem Hauch von Waldboden, Röst- und Raucharomen, erdigen Nuancen und vielfältigen Gewürzen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Tinto Fino (Tempranillo)

Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Gemüse, Grill, Rotes Fleisch

Beschreibung

Der gebürtige Däne Peter Sisseck ist eine Winzerlegende. Mit seinen Weinen von Dominio de Pingus, die in dem Dorf Quintanilla de Onésimo in unmittelbarer Nähe zum Duero-Fluss entstehen, wurde er ab 1995 weltberühmt. Mit der Bodegas Alnardo startete er ein weiteres Projekt in derselben Ortschaft, die das Potential der Weinbauregion Ribera del Duero aufzeigen soll. Hierbei arbeitet Peter Sisseck mit seinem vertrauten Önologen Peter Rubio sowie ausgewählten Weinbauern aus der Region zusammen - es handelt sich also um eine Art Gemeinschaftsprojekt. Der Tempranillo Wein gibt sich geheimnisvoll, da man nicht allzu viele Details über seine Herstellung preisgibt. Das könnte aber auch daran liegen, dass die Produktion in einem sehr kleinen Rahmen stattfindet. Auf dem Etikett des Rotweins ist eine Weinrebe mit tiefreichenden Wurzeln abgebildet, wie sie in den trockenen Gebieten Spaniens typisch ist. Alte Reben in Gobelet-Erziehung geniessen hier ein hohes Ansehen. Und genau diese hat Peter Sisseck anvisiert, um aus deren Traubengut einen hochwertigen Wein mit Seltenheits-Charakter zu erzeugen. Der PSI verbringt insgesamt 18 Monate in verschiedenen Reifemedien aus Holz und Zement. Er sollte bis zum Jahr 2030 konsumiert werden, wobei ein Food Pairing mit gegrilltem Fleisch oder Gemüse empfohlen wird.