



# VALDERIZ

Valderiz



Spanien

Ribera del Duero



## 2021 Valdehermoso 9 Meses Ribera del Duero DO

### Weingut

Neben der Rioja gilt Ribera del Duero als zweiter großer Klassiker der spanischen Weinregionen. Jahrzehntlang nur durch ganz wenige Bodegas auf den Weinkarten vertreten, hat sich die Region in den letzten 25 Jahren zu einer Destination von Weltruf entwickelt. Einer der Pioniere dieses booms war bzw. ist Tomás Esteban, dessen Vater bereits 10 ha Reben in Roa de Duero gepflanzt hatte. Von Anfang an setzte Tomás Esteban auf rein biologischen Anbau, der heute von seinen Söhnen Juan und Ricardo größtenteils biodynamisch weitergeführt wird. Valderiz ist damit ein Vorreiter für eine biodynamische Wirtschaftsweise in Ribera del Duero mit Spontanvergärung im Keller und Verzicht auf jegliche Fungizide oder Herbizide. Die Weine gelten als stilbildend und zählen auch für den Winespectator zu den 100 besten Weinen der Welt. Im Keller werden zu 80% französische und lediglich 20% amerikanische Eiche verwendet mit dem Ziel, Eleganz und Finesse der Tinto Fino in vollem Ausdruck auf die Flasche zu bringen. Valderiz bietet großartige Terroirweine, die bereits erkennen lassen, wo die Zukunft für Ribera del Duero liegt.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Ribera del Duero DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	4.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Ribera del Duero
<b>Rebsorten:</b>	100% Tempranillo

### Vinifizierung

Nach der Handlese und der Selektion erfolgt das schonende entrappen durch Vibration. Im Anschluss an eine Kaltmazeration von 5 Tagen beginnt die Spontanvergärung in großen Edelstahltanks. Der Tresterhut wird regelmäßig sanft umgewälzt. Die malolaktische Gärung erfolgt ebenfalls spontan, abschließend wird der Wein in französische Eichenfässer umgefüllt (4-5 Jahre alt) wo er für weitere 9 Monate reift.

### Sensorik

Seidiges Aroma von fleischigen, roten Beeren. Etwas Kräuterwürze und subtile Anklänge von Vanille und Schokolade.

### Passt gut zu

Kaninchenrücken, Rindercarpaccio

### Lagerfähig

7 Jahre

### Tipp

Subtile Beerenfrucht, Johannisbeeren, etwas Tabak und Schoko, seidige Fülle am Gaumen, macht Riesenspaß.