



VALDERIZ

Valderiz



Spanien

Ribera del Duero



2018 Valdehermoso Crianza 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

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	Ribera del Duero DO
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Ribera del Duero
Rebsorten:	100% Tempranillo

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand erfolgt die sorgfältige Selektion. Darauf folgende Entrappung durch Vibration im Weingut. Spontanvergärung in Edelstahltanks nach einer Kaltmazeration von 5 Tagen. Die Maische wird regelmäßig sanft umgewälzt. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung ebenfalls spontan. Im Anschluss wird der Wein in Holzfässer aus französischer (80%) und amerikanischer Eiche (20%) umgefüllt. Der Wein reift für 18 Monate, mit etlichen Faßwechseln. Nach der Klärung erfolgt die Abfüllung.

Sensorik

Balsamische Noten von roten Beeren mit Anklängen von Nelken und Vanille. Frisch, mit guter Länge und leichter Kräuterwürze im Nachhall.

Passt gut zu

Pasta mit Kräuterseitlingen, Steak Tatar.

Lagerfähig

9 Jahre

Tipp

Die Rebanlagen für den Crianza sind im Mittel 15 - 25 Jahre alt.