



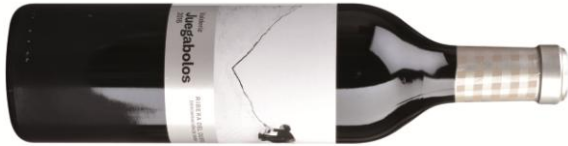
VALDERIZ

Valderiz



Spanien

Ribera del Duero



## 2017 Valderiz Juegabolos 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>	2017
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Ribera del Duero DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.40 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 erfolgt die strenge Selektion und das Entrappen via Vibration. Nach einer Kaltmazeration von 5 Tagen erfolgt die Spontanvergärung teils in großen Edelstahltanks, teils in Holzbehältern. Während der Gärung wird die Maische regelmäßig sanft umgewälzt. Der biologische Säureabbau erfolgt ebenfalls spontan, dafür wird der Wein in Eichenfässer umgelagert (50% neu). Für die Reifung wird er in neue Fässer (französische Eiche) umgezogen und reift für insgesamt 24 Monate. Abschließend wird der Wein geklärt und auf Flasche gezogen.

### Sensorik

Dunkles, dichtes Rubinrot. Viel Wildbeeren wie Blaubeeren, Himbeeren und Erdbeeren, verwoben mit balsamischen und Kräuterwürzigen Tönen. Etwas Lavendel und Vanille, am Gaumen mineralisch.

### Passt gut zu

Charcuterie, gereifter Käse, Lammfilet

### Lagerfähig

20 Jahre

### Tipp

Die Weinberge für den JUEGABOLOS wachsen auf sandigen Lehmböden mit einer Oberschicht aus Kies. Sie sind für eine intensive mineralische Note bekannt.