



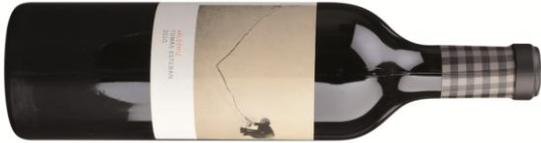
VALDERIZ

Valderiz



Spanien

Ribera del Duero



2015 Valderiz Tomas Esteban 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:	2015
gesetzl. Herkunft:	Ribera del Duero DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Ribera del Duero
Rebsorten:	100% Tempranillo

Vinifizierung

Nach der Handlese erfolgt die strenge Selektion und das Entrappen via Vibration. Nach einer Kaltmazeration von 5 Tagen erfolgt die Spontanverägrung teils in 3000kg teils in 6000kg Holzbehältern. Während der Gärung wird die Maische regelmäßig sanft umgewälzt. Der biologische Säureabbau erfolgt ebenfalls spontan, dafür wird der Wein in Eichenfässer umgelagert (100% neu). Für die Reifung wird er in neue Fässer (französische Eiche) umgezogen und reift für insgesamt 30 Monate. Abschließend wird der Wein geklärt und auf Flasche gezogen.

Sensorik

Ein wahres Potpourri an unterschiedlichen Aromen: Reifes Obst, nussige Aromen und etwas Kokosnuss verwoben mit Röstaromen, etwas Grapefruit und Tabaknuancen. Samtig und saftig mit perfekter Balance zwischen Frucht und Holztönen.

Passt gut zu

Zartbitterer Schokolade und einer Zigarre.

Lagerfähig

20 Jahre