



VALDERIZ

Valderiz



Weingut

Neben der Rioja gilt Ribera del Duero als zweiter großer Klassiker der spanischen Weinregionen. Jahrzehntelang 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.

Tipp

Spannender, junger Ribera del Duero, der sich wieder auf die alten Tugenden besinnt. Früher Trinkreife, intensive Frucht und sehr zugänglich.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 368 kJ / 88 Kcal

Kohlenhydrate: 1 g

davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien



Spanien

Ribera del Duero

2024 FINCA VALDEHERMOSO Ribera del Duero DO

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Ribera del Duero DO
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	0.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Ribera del Duero
Ausbau:	4 Monate in gebrauchten Barrique Fässern
Rebsorten:	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 4 Monate reift.

Sensorik

Kräftiges Kirschrot. In der Nase reife rote Beerenfrüchte, unterlegt von feinen würzigen und leicht vanilligen Holznoten. Am Gaumen harmonisch mit präsenter, aber gut eingebundener Säure, weich und rund, getragen von saftiger Frucht und einem Hauch von Kräutern und zarter Röstaromatik.

Passt gut zu

Kaninchenrücken, Rindercarpaccio

Lagerfähig

7 Jahre

bio