Bodegas Alvides - Vendimia Seleccionada Reserva

Vendimia Seleccionada Reserva
Ribera del Duero DO

Art-Nr.: 12725
Jahr: 2016
Grösse: 75 cl
Traubensorten: Tempranillo
Ausbau: Barrique
Appellation: Ribera del Duero DO
Anbau: Naturnah
Serviervorschlag: Vorab öffnen
Glasempfehlung: Bordeaux
Bewertung: 18.5/20 BAP
Trinkreife: Jetzt bis 2030

36.50 CHF

Die Trauben für diesen reinsortigen Tempranillo stammen von über 50-jährigen alten Reben. Die Weinberge sind auf 920 Meter über Meer. Die Böden haben Schluff und Lehm mit Anteil an Kieselsteinen. Das kontinentale Klima auf dieser Höhe bringt heisse Tage und kühle Nächte. Durch die Temperatur-unterschiede zwischen Tag und Nacht erhalten diese fruchtigen Weine auch Frische.

Die voll ausgereiften Trauben werden bereits im Rebberg selektioniert und von Hand in kleinen Gefässen von 15 kg geerntet. Auf dem Sortiertisch werden die Trauben noch einmal geprüft und verlesen. Die Gärung erfolgt im Barrique..

Der Wein wird während 18 Monaten in neuen Barriques aus 75% französischer und 25% amerikanischer Eiche ausgebaut. Anschliessend reift die Reserva noch einmal 12 Monate in der Flasche.

Die Farbe zeigt ein dichtes Purpurrot mit dunklem Kern und hellerem Rand.

Dieses Bouquet ist umwerfend ... wow! Da kommt die für mich perfekte Mischung von elegantem Holz mit feinen Röstnoten gepaart mit eleganter Frucht einher. Da könnte man einfach erst einmal minutenlang daran schnuppern. Eine wunderbare Tempranillo-Frucht mit schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren, Zimt und süsslichen Gewürznoten.

Im Gaumen präsentiert sich diese Reserva unglaublich vollmundig mit ausgezeichneter Frucht. Das ist

ein grosser, sehr eleganter Ribera del Duero mit feinkörnigen, geschliffenen Tanninen.
Von einem grossen Wein im Top Jahrgang ... eine kleine Produktion: nur 7'500 Flaschen.

18.5/20 BAP - jetzt bis 2030