

Sei Solo



www.genuss7.de



2016er Preludio de Sei Solo DO

Der ehemalige Geschäftsführer und Mitbegründer von Aalto, Javier Zaccagnini, hat mit "Sei Solo" sein ganz persönliches Projekt in der Ribera del Duero gegründet. Zu diesem Zweck hat er sich in La Horra und Gumiel Weinberge mit 60 bis 100 Jahre alten Reben gesichert. Bei der Parzelle in Pago de Santa Cruz wird sogar behauptet, dass es sich um die ältesten Reben der Umgebung handelt. Beim Preludio de Sei Solo handelt es sich um einen reinsortigen Tempranillo. Die von Hand gelesenen Trauben wurden auf dem schnellsten Weg in die Kellerei gebracht. Nach der klassischen Maischegärung reifte der Wein für rund 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Die konzentrierte Nase zeigt Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Zeder, Kakao, Rauchfleisch, Nougat, Nelken, Pfeffer, Thymian und Veilchen. Am Gaumen fleischig, enormer Druck und elegant zugleich, vielschichtig, feinwürzig, dichte Frucht, viel samtene Tannin, feiner Saft, mineralische Kühle und ein sehr langer Nachhall. 91 - 93 Punkte von Robert Parker (238, The Wine Advocate).

Land	Spanien
Region	Ribera del Duero
Jahrgang	2016
Rebsorte	Tempranillo
Barrquetyp	französische Eiche
Monate im Barrquie	16
Alkoholgehalt	15
Lagerfähig bis	2030
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	94
Schmeckt zu	Rindergerichte



Sei Solo - Spanien - Ribera del Duero

"Sei Solo" ist das neue Projekt von Javier Zaccagnini, ehemaliger Direktor des Kontrollrates der D. O. Ribera del Duero und ehemaliger Geschäftsführer und Mitbegründer vom Kultweingut Aalto. Sei Solo ist sein ganz persönliches Projekt, eine Herzensangelegenheit. Er entschied sich dafür, noch einen Wein zu kreieren, der ganz seinen Vorstellungen entspricht. Über mehrere Jahre hat er mit den Trauben, der alten ...

Weitere Weine von Sei Solo finden Sie auf www.genuss7.de