RIOJA ALAVESA SELECCIÓN PRIVADA 2017
BODEGAS DOMINIO DE BERZAL

Klarheit	klar
Farbe	mittleres bis dunkles Rubinrot
Sonstiges	-

Intensität	mittel +

Süße	●○○○○
Säure	●●●○○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●●○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: RIOJA D.O.CA., SPANIEN
REBSORTE: TEMPRANILLO
PREIS: 26,90 €

AROMEN:
SCHWARZER PFEFFER
SCHWARZE OLIVE
TEER
GEWÜRZNELKE
GETROCKNETE PFLAUME

WINZER

Ein Rioja Alavesa aus besonders gutem Haus, so beschreiben die Berzal-Brüder von der gleichnamigen Bodegas Dominio de Berzal am liebsten ihre Weine. Die überwiegend steilen und steinigen Weinberge der Familie sind mit bis zu 100 Jahre alten Reben bestockt. Diese Beschaffenheit hat zwar geringere Erträge zur Folge, allerdings gewinnen die Weine dadurch beachtlich an Qualität. Hier in der kleinen Ortschaft Baños de Ebro entstehen die großartigen Weine der Berzal-Brüder. Diese haben wir besonders wegen ihres frischen Charakters und ihrer überragend fein eingebundenen Tannine in unser Herz geschlossen.

Die Tempranillo Traube gelangt auf den Ton- und Kalksteinböden der Rioja Alavesa besonders gut zur Reife und die Weine der Alavesa gehören zu den filigransten im Rioja. Die Bodegas Dominion de Berzal ist ein relativ junges Weingut. Erst 1999 mit dem Bau einer eigenen Kellerei gegründet, blickt man allerdings auf eine lange Tradition als Traubenprozenten zurück. Eine klare Arbeitsteilung der drei Brüder Berzal in Weinbergsarbeit, Keller und Vermarktung, sowie die Beratung durch die erfahrene Önologin Alexandra Schmedes brachten das Weingut innerhalb weniger Jahre auf einen beachtlichen Erfolgskurs. Die Weine von heute sind besser und kreativer als jene Weine von vor einigen Jahren. Und ganz gewiss werden jene, die die Brüder Berzal in den nächsten Jahren erzeugen, den Maßstab sogar noch höher setzen! Aufgrund ihres hohen Qualitätsbewusstseins verwenden die Berzal-Brüder ausschließlich Trauben, die in ihren 50 Hektar umfassenden Weingärten gewachsen sind. Die Weine, die eine Fassreife durchlaufen, lagern in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

WEIN

Eine Selektion vollreifer Trauben von über 70 Jahre alten Tempranillo Rebstöcken bilden die Basis für diesen beeindruckenden Rioja Alavesa. Das hohe Alter der Rebstöcke führt zu einem sehr niedrigen Ertrag von weniger als 2.500 kg / Hektar und einem sehr hohen Extrakt im Wein. Diese besondere Qualität der Trauben drückt sich in der Komplexität dieses Weins aus. Die Reifezeit beträgt insgesamt 18 Monate in französischer Eiche.