

RIBERA DEL DUERO CRIANZA VALSOTILLO 2018



Arroyo, Ismael, Ribera del Duero D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Räucherschinken
Wacholderbeere
Gereiftes Fleisch
Zedernholz
Lakritze

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Tempranillo

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen
Decanter

89/100
91/100