



2022 Evolución

Rubiejo - Alto Sotillo

Ribera del Duero DO

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Nur die besten Trauben aus einer Selektion von 70 bis 100 Jahre alten Reben kommen in den Evolución. Entsprechend dicht und vielschichtig duftet dieser grandiose Ribera del Duero nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, Holunder, Tabak, Vanille und Mocca. Dazu kommen getrocknete Feigen und etwas Aprikosenstein – was für eine geniale Frische! Am Gaumen hervorragend balanciert mit typischer Ribera-Power und grosser Eleganz, die Tannine sind butterzart, die Struktur dicht und mit delikatem Schmelz. Auch im Mund sehr komplex mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Kirschenkernen, Milkschokolade und rauchigen Nuancen, das Barrique verleiht diesem tänzerischen Kraftpaket eine zusätzliche Geschmacksdimension. Bleibt im saftigen Abgang enorm lange haften, endet würzig und mit animierender Frische. (mh)

Tipp: Eine Stunde vor dem Genuss dekantieren und aus einem grossen Glas geniessen



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Ribera del Duero



Genussreife: Jetzt



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Tempranillo



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19