

2018 Pago de las Sabinas

Bodegas Zifar
Ribera del Duero DO
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Der Name «Pago de las Sabinas» deutet auf die alten Sadenbäume (Juniperus sabina, eine Art Wacholder) hin, die sich rings um diesen Rebberg auf über 910 m ü. M. befinden.

Die alten Tempranillo-Reben sorgen für einen dichten und zugleich eleganten Wein. Das Bouquet zeigt enorm viel Tiefe, ist dicht und dabei mit einer genialen Frische versehen. Reife rote Beeren treffen hier auf getrocknete Kräuter, Vanille und edle Röstaromen. Sehr kompakter Gaumen mit seidigen Tanninen und einer saftigen Struktur, das ist ein richtiges Monument. Besitzt zugleich viel Frische und Eleganz, alle Komponenten sind herrlich aufeinander abgestimmt und begleiten bis ins enorm lange Finale. Bereitet jetzt schon grosses Trinkvergnügen, besitzt aber weiteres Reifepotenzial. (mh)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Spanien

Region: Ribera del Duero

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Tempranillo

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19