



2022 Dimittis Red

Altos de Rioja
Rioja DOCa
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Auf 575 m ü. M. trotzten die 1967 gepflanzten Buschreben im kalk- und tonreichen Boden von Elvillar der Hitze und verleihen dem Wein seine kühle Mineralität. Aus dieser winzigen Parzelle von nur gerade 0,65 ha entsteht in aufwändiger Handarbeit eine rare, streng limitierte Terroir-Trouvaille mit nur 3340 produzierten Flaschen.

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Spanien

 **Region:** Rioja

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 13.85% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 89%
Tempranillo, 11% Graciano

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Wine Spectator :** 93

 **Vino Vario:** 19

Das spannungsgeladene Projekt «Dimittis» der beiden Star-Winzer Jean-Marc Sauboua und Carlos Martínez-Bujanda Mora setzt neue Massstäbe. In der Nase zeigen sich tiefgründige Aromen von roten und schwarzen Beeren, begleitet von feinsten floralen Noten, subtilem Zedernholz, etwas Rauch und einer kühlen, steinigen Mineralität. Am Gaumen entfaltet sich ein spektakuläres Spiel aus betörender Frische, geschmeidiger Eleganz und geschliffener Kraft: Dank den uralten Reben besitzt der Wein eine beeindruckende Komplexität und Tiefe, wirkt aber mit seinen seidigen Tanninen und der animierenden Säure fast tänzerisch schwerelos. Der Holzausbau ist mit dezenten Röstnoten perfekt eingebunden und stützt die fruchtige Unternote. Im fokussierten, langanhaltenden Abgang präsentiert er sich perfekt balanciert und mit viel Kraft. Ein hochpräziser, finessenreicher Rioja-Rotwein vom Allerfeinsten! (cj)