

EL RIBAZO 2016

Kommentar:

Es handelt sich hierbei um einen Wein, der von Rebstöcken stammt, die ein Alter von 34 Jahren haben. Der hauseigene Weinberg namens El Ribazo erbringt Trauben der Tempranillosorte. Die Kellerei La Marquesa wird zukünftig diesen Weinberg in die neue Kategorie der einzigartigen Weinberge eintragen lassen. EL RIBAZO ist ein Weinberg mit 11 ha, befindet sich in der Ortschaft Villabuena de Álava und ist Familienbesitz. Die Anpflanzung geschah an sanft verlaufenden Hängen, die gegen Norden und gegen Süden von weiträumigen Uferbänken abgeschirmt sind. Die Bodenbeschaffung, seine Orientierung und das Alter des Weinberges verleihen ihm einen äusserst differenzierten Charakter und das Potential Lesen HÖCHSTER QUALITÄT zu erhalten.

Herstellung und Reifung:

Der Wein wurde in Fudern aus amerikanischer und französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 5.000 l statt. Er weist den reinrassigen Stil eines Weines der Traubensorte Tempranillo auf. Er ist mächtig und voll, gleichzeitig aber auch frisch und elegant.

Degustation:

- **FARBE:** Mittleres Kirschrot mit sauberem, bläulichem Schimmer am Glasrand.
- **AROMEN:** Ohne das Glas zu schwenken erscheinen Aromen von schwarzen Beeren wie Heidelbeeren, Brombeeren und Noten von Veilchen. Das Bewegen des Glases verstärkt die Anklänge von schwarzen Beeren und es erscheinen Aromen von Lakritze und laktische Noten.
- **MUNDPHASE:** Der erste Eindruck ist kraftvoll und frisch. Cremig am Gaumen mit einer gewissen Mineralität, die durch eine gute Säure kontrolliert wird. Sehr weich und ausgewogen, mit Aromen von Brombeeren, Lakritze etc. Der Abgang ist angenehm, würzig und langanhaltend.

