

BODEGAS VIZCARRA

Vizcarra 15meses

Ribera del Duero DO



Jahrgang:	2021
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Bodegas Vizcarra
Traubensorten:	Tinto Fino (Tempranillo)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Reinsortiger Tempranillo, ausgebaut für 15 Monate in französischer und amerikanischer Eiche. Betörendes Aroma nach reifen Waldbeeren, dunklen Kirschen, dazu eine würzige Röstaromatik. Am Gaumen nebst viel Frucht auch eine leichte Gewürznote, perfekte Eleganz, langanhaltender Abgang.

Empfehlung

Rotes Fleisch vom (Holzkohlen-) Grill, Geflügel, gebratenes Wild, Pilzgerichte, Schafskäse.

Produzent

Juan Carlos Vizcarra Ramos, Eigentümer des mit dem Weinbau tiefverwurzelten Familienunternehmens, ist ein leidenschaftlicher Winzer und Entwickler: ein wahrer Künstler der Vinifikation. Karbonmazeration und Eichenfässer aus aller Welt sollen seine Weine komplexer und feiner machen und ihnen den unvergleichlichen Ramos-Stil verleihen. Dieser wird hoch gehandelt: der Wine Spectator ordnet Vizcarra unter den Ribera-del-Duero-Weinen direkt nach Pingus und Vega Sicilia ein. Die Weinberge sind über unterschiedliche Landflecken innerhalb der Burgos-Gemeinden Mambrilla de Castrejón and Roa de Duero verteilt. Die Rebsorte Tinto Fino (Tempranillo) genießt beim Chef klaren Vorzug und in den Weinbergen exzellente Bedingungen für ihr Wachstum und ihre Reifung. Dies ist auch der Grund, weshalb sich die Weine dieses Weinguts jedes Jahr von anderen dieser Denomination abheben. Juan Carlos' Töchter heißen Celia und Inés. Ihnen hat er auch zwei Spezial-Cuvées gewidmet und nach den Beiden benannt: Robert Parker liess sich durch die Eleganz, Opulenz und Kraft sowie das fürs Weingut typische Feigenblatтарoma des Celia (95% Tinto Fino & 5% Garnacha) schon zu 95 Punkten hinreissen. Ähnlich hoch ging es auch mit Inés, wo sich 90% Tinto Fino (50-jährig) in bauchiger Flasche mit 10% Merlot vermählen dürfen.

