



La Fleur Vivaltus

Ribera del Duero DO, Bodega Vivaltus

Bordeaux-Finesse von der Ribera del Duero

Beschreibung:

Der Fleur de Vivaltus ist der Zweitwein des Hauses Vivaltus, konzipiert nach dem klassischen Bordeaux-Prinzip von Grand Vin und Second Vin. Er steht für einen zugänglichen, früher trinkreifen Stil, ohne die präzise Handschrift und den hohen Qualitätsanspruch des Weinguts aus den Augen zu verlieren. Die Cuvée basiert überwiegend auf Tempranillo, ergänzt durch kleine Anteile Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Trauben stammen von 850 bis 1.000 Meter hoch gelegenen Weinbergen mit 70 bis 100 Jahre alten Rebstöcken. Diese Höhenlage, das kontinentale Klima und die vielfältigen Böden sorgen für natürliche Spannung, Eleganz und Ausdruck. Die Vinifikation erfolgt parzellenweise und mit minimaler Intervention, teils mit indigenen Hefen und konsequenter Schonung der Frucht. Rund 10% des Weins reifen in eiförmigen Tanks, der Rest in feinkörnigen französischen Barriques – eine Kombination, die florale Noten, rote Fruchtaromen, feine Würze sowie eine lebendige Textur fördert.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Offenes Nasenbild mit verführerischer Frucht, dunkle Kirschen, Pflaumensaft und Korinthenschokolade, edle Kaffeenoten und feinste Nusschokolade. Grossartiger Gaumendruck und dennoch elegant wirkend, angenehme Ribera-Wärme ausstrahlend, in der Mitte noch jugendlich wirkend, gut stützende Säure, kombiniert mit zartpelzigen Tanninen und fleischigem Extrakt, enorme Reserven zeigend, bis ins Finale viel Pflaumen und zunehmend auch Brombeeren sowie schwarzer Holunder. Finessenreich und charaktervoll zugleich. Ein Bilderbuch-Ribera mit Bordeaux-Touch.

Passt zu:

Dieser elegante Tempranillo begleitet Iberico-Kotelett vom Grill ebenso geschmeidig wie Rindsentrecôte mit Kräuterbutter. Er passt ebenso harmonisch zu gegrilltem Gemüse mit Rosmarin und Polenta wie zu Lechazo asado, Morcilla de Burgos oder Tortilla española.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodega Vivaltus
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	97.88% Tempranillo, 2.12% Merlot
Artikelnummer:	1436320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Fleur Vivaltus

Ribera del Duero DO
Bodega Vivaltus

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	97.88% Tempranillo, 2.12% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.