



Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas Francisco Barona

Streng limitierte Kostbarkeit

Beschreibung:

Die Parzelle Las Dueñas ist ein kleiner, sehr alter und mit Buschreben bewachsener Weinberg, der 1928 in der Gemeinde Anguix gepflanzt wurde. Ein aussergewöhnlicher Ort auf 850 Meter über dem Meeresspiegel, mit südlicher Ausrichtung und lehmig-kalkhaltigem Boden. Nach der Ernte wurden die Rebsorten Tempranillo, Garnacha und Albillo als ganze Trauben mit natürlichen Hefen in traditionellen Holzbottichen vinifiziert. Anschliessend erfolgte zunächst eine lange Reifung in neuen französischen Eichenfässern, bevor dieser seltene Ribera del Duero weitere zwei Jahre in der Flasche verfeinert wurde.

Degustationsnotiz:

Sattes Violett mit purpurnen Reflexen. An der Nase fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Granatapfel, als auch eine subtile Note von feinem Edelholz. Cremiges Kakaopulver und geröstete Mokka Bohne gesellen sich dazu. Am Gaumen offenbart er viel Charme und Finesse, begleitet von einer seidenweichen Textur. Ein dezentes Säurespiel sowie griffiges aber dezentes Tannin umgarnen die saftige schwarze und rote Frucht bis zum eleganten, hochklassigen Finale. Ein exklusiver Einzellagen-Ribera der Sonderklasse.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Francisco Barona

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Artikelnummer: 0979021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.