



Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Interpretation vom Ribera-Virtuosen Xavier Ausàs

Beschreibung:

Xavier Ausàs, der ehemalige Önologe von Vega Sicilia und Gründer von Alión und Pintia, verwirklicht mit der Boutiquekellerei seinen lang gehegten Traum. Der Perfektionist produziert jedes Jahr nur einen Wein. Und was für einen! Er stimmt den Wein und die Barriques exakt auf die Bedingungen des Jahrgangs ab – so wird jeder Wein zu seiner persönlichen Interpretation des Jahrgangs.

Degustationsnotiz:

Sattes, undurchdringliches Violett vom Rand bis zur Mitte. Ein vielschichtiges, betörendes Aromenbild von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und einer würzigen Holundernote. Feinstes Kakaopulver, Moccabohne und eine dezente Veilchennote umgarnen die charmante aber ungemein geballte Frucht. Am Gaumen zeigt er sich mit grossartiger Spannung und jugendlichem Charme, zugleich mit enormer Konzentration und Tiefe. Eine fast spielerische Balance, kompakt eingewobenes und seidenweiches Tannin sowie wohldosierte Extraktsüsse vereinen sich in vollendeter Harmonie. Ein gelungenes Wechselspiel der fruchtigen Komponente, delikaten Note von dunklem Edelholz und faszinierenden Mineralität. Ein authentischer Ribera del Duero, der bereits zu den grössten seiner Appellation zählt und durch seine Eleganz und geballte Kraft besticht.

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 y Viñedos Ausàs

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2041

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1046521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 99/100, Gilbert & Gaillard 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
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.