



2016 Jesús Yllera

Ribera del Duero DO, Bodegas Grupo Yllera

Hommage an den Gran Señor

Beschreibung:

Die Neuentdeckung Jesús Yllera stammt aus der Bodegas Vivaltus, einem der modernsten Weingüter des Ribera del Duero. Jesús Yllera, Mitbegründer der Grupo Yllera und wichtige Winzerpersönlichkeit Spaniens, hat zusammen mit seinem Bruder den Grundstein für diese von Eleganz und Komplexität geprägte Cuvée gelegt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen und Pflaumen in der tiefgründigen Nase, dunkle Schokolade und geröstete Baumnüsse dahinter. Druckvoller Gaumenfluss mit veloursartiger Textur und viel Saft, nun auch Amarena-Kirschen und süsser Tabak, unverkennbare Ribera-Fülle und bis am Schluss uneingeschränkter Trinkspass bietend. Komplex und verführerisch zugleich. Vom langjährigen Pétrus-Önologen Jean-Claude Berrouet.

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

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Yllera

Bewertung(en):

Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100, Berliner Wein Trophy Gold, Guía Peñín 93/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

75% Tempranillo, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

Artikelnummer:

1049816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jesús Yllera

Ribera del Duero DO
Bodegas Grupo Yllera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100, Berliner Wein Trophy Gold, Guía Peñín 93/100
Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.