



## 2020 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Interpretation vom Ribera-Maestro Xavier Ausàs

### **Beschreibung:**

Xavier Ausàs stimmt seinen Wein und die Wahl der französischen Barriques exakt auf die Bedingungen des Jahrgangs ab. So wird jeder Wein zu seiner persönlichen Interpretation des Jahrgangs und so ist auch der Name dieses ikonischen Tempranillos entstanden.

Interpretación basiert auf drei Säulen, die Ausàs als Grundlage für einen erstklassigen Wein definiert hat: aromatischer Reinheit, Frische und eleganter Ausprägung.

### **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, und bereits jetzt einer der ganz Grossen des Ribera. gehört der durch 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

**Region:** Ribera del Duero

**Produzent:** Ausàs

**Bewertung(en):** Guía Proensa 99/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1046520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Interpretación

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Ausàs

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Proensa 99/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.