



Finca Villacreces 2018

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Undurchdringliches Violett. In der Nase intensive Fruchtaromen von kleinen dunklen Beeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen sowie Noten von Mokka, Bitterschokolade und geröstetem Holz. Am Gaumen Noten von dunklen Beeren, Veilchen und Kirschlikör sowie feinen Röstaromen. Ein intensives, langanhaltendes Finale.

Produzent	Finca Villacreces
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5240518
Passt zu	Risotto, Pilzen, geräuchertem Fleisch
Bewertungen	Robert Parker 92/100 James Suckling 93/100



Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während 14 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Das Weingut umfasst Tempranillo, hier Tinta del País genannt, aber auch Cabernet Sauvignon sowie etwas Merlot. Die Tempranillo-Trauben stehen vorwiegend auf sandigen Böden, während man für die internationalen Sorten mehr Flussgestein bevorzugt.

Geschichte





Die Finca Villacreces gehört seit 2003 zur Kellereigruppe Artevino, deren Stammhaus, die Bodega Izadi, im bekannten Rioja liegt. Das Anwesen gilt als eine der edelsten Adressen im Ribera del Duero und ist der direkte Nachbar von Vega Sicilia. Das enorme Potenzial der Weinberge sah auch schon Peter Sisseck, der hier Rebstöcke pachtete um die ersten Versionen seines Flor de Pingus zu kreieren.

