Preludio de Sei Solo 2021

CHF 74.00 | 10 cl = CHF 4.93

Im Glas tiefes Rubinrot. In der Nase aromatische Noten von roten und schwarzen Früchten, Kakao sowie dezente Röstaromen. Am Gaumen zeigt sich der Preludio samtig, mit perfekt integrierter Säure und weichem Tannin. Der Wein hat sehr gutes Lagerpotential, bereitet aber auch in jungen Jahren schon sehr viel Freude.

Produzent	Bodegas Sei Solo
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264311
Passt zu	Rind, Gemüse, Lasagne
Bewertungen	James Suckling 95/100

Vinifikation

Der Wein wird im 2500-Liter Foudre vinifiziert. Nach der malolaktischen Gärung wird jede Charge in französische 225-, 500- und 600-Liter-Fässer überführt, die 2 bis 6-jährig sind. Der anschliessende Ausbau findet während 18 Monaten statt. Schlussendlich wird durch eine sorgfältige Selektion entschieden, welche Barriques als Sei Solo oder Preludio abgefüllt werden.

Terroir

Das Traubengut stammt von bis zu 80-jährigen Reben aus den Dörfern La Horra, Gumiel de Izan und Moradillo, im Hochland von Ribera del Duero.

Geschichte

Sei Solo ist ein Projekt, das Javier Zaccagnini 2007 von vier kleinen Rebbergen aus gestartet hat – eine önologische Hommage an das grossartige Opus von Johann Sebastian Bach, eines seiner Lieblingswerke. Als ehemaliger Geschäftsführer der Bodegas AALTO arbeitete er im Stillen an seinem Duero, dem Wein, der seinem persönlichen Geschmack hinsichtlich Nuancen, Finesse und Eleganz am besten entspricht.