



## Preludio de Sei Solo 2024 (Subskription)

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Michael Zaccagnini hält seinen Sei Solo an die allerhöchsten Standards. Da er mit der Qualität des Resultats des 2024er Sei Solo nicht zu 100% zufrieden war hat er sich entschieden, dass es in diesem Jahrgang seinen Topwein nicht geben wird und die Fässer in den Preludio inkorporiert werden. Wir applaudieren diesem Bekenntnis zur höchsten Qualität und freuen uns Ihnen für einmal den 'Preludio de Sei Solo' anzubieten, welcher seinem grossen Bruder jedes Jahr nur wenig nachsteht. Im Jahrgang 2024 ist der Preludio besonders gut, da nun auch die allerbesten Parzellen in der Cuvée enthalten sind.

Produzent	Bodegas Sei Solo
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264224
Passt zu	Lasagne, Gemüse, Rind



### 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.

