Sei Solo 2020

Frische einladende Fruchtnote, wenig Kaffee, Toastbrot und schon fast balsamisch. Seidiger, eleganter und filigraner Auftakt. Solide und gut eingebundene Tannine, welche stetig im Hintergrund bleiben und dem Wein Kraft, Struktur und gleichzeitig Eleganz verleihen.

Produzent	Bodegas Sei Solo
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264120
Passt zu	Schmorgerichten, Lamm, gereiftem Käse, Pilzen
Bewertungen	Tim Atkin MW 95/100 Guía Peñin 95/100 Falstaff 93/100

Vinifikation

Im 2500 Liter Foudre vinifiziert. Nach der malolaktischen Gärung wird jede Charge in französische 225-, 500- und 600-Liter-Fässer überführt, die ein Alter von zwei bis sechs Jahren aufweisen. 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 ausschließlich von 60 - 100 jährigen Reben der Region La Horra, im Hochland des Ribera del Duero.

Geschichte

Es gibt wenige Personen, welche mehr für den Ruhm der Region Ribera del Duero getan haben, als Javier Zaccagnini. Als Quereinsteiger in die Branche lenkte er die Geschicke der noch jungen D.O. in den 90er-Jahren und war massgeblich am Erfolg beteiligt, den die ganze Region in dieser Zeit erreichen konnte. Im Jahr 1999 gründete er zusammen mit Mariano García die Bodegas Aalto und hielt die Position des Geschäftsführers inne. Während dieser Zeit entwickelte er ein Gefühl für die besten Weinbergslagen in Ribera del Duero und begann im Jahr 2007 ein paar kleine Parzellen zu pachten und selbst zu bewirtschaften, um einen Wein nach seinen Idealvorstellungen zu erzeugen. 2011 wurde das Ergebnis Javiers Vorstellungen vollauf gerecht, und er brachte seinen ersten Jahrgang von Sei Solo auf den Markt.

Im Jahr 2015 stieg dann auch sein Sohn Michael in das Projekt ein, nachdem er sein Studium in Önologie und Weinbau absolviert hatte. Nachdem die ersten Jahrgänge noch im Keller von Aalto vinifiziert wurden gelang es den beiden im Jahr 2017 eine kleine Bodega zu erstehen. Leider verstarb Javier im Januar 2023, jedoch wird sein Lebenswerk durch Michael fortgesetzt, der fest an das Projekt glaubt. Schliesslich genoss Michael die Ausbildung durch zwei der besten Lehrmeister, welche man sich vorstellen kann: Die Önologie durch Mariano García und die Betriebswirtschaft durch seinen Vater.