Sei Solo 2021

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	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264121
Passt zu	Pilzen, gereiftem Käse, Lamm, Schmorgerichten
Bewertungen	Guía Peñin 99/100 James Suckling 97/100

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

Die Trauben von Sei Solo stammen von 60- bis 100-jährigen Rebstöcken aus La Horra, eine der besten Lagen schlechthin.

Geschichte

Javier Zaccagnini kennt das Land zwischen Valladolid und Soria sehr gut. Denn als ehemaliger Direktor der DO Ribera del Duero und anschliessendem Direktor von Bodegas Aalto wurde sein Gespür für die besten Lagen geschärft. Zusammen mit seinem Sohn Michael hat er die Bodega Sei Solo ins Leben gerufen und ist jetzt schon mit seinen Weinen auf dem Weg in die Top Liga.