



Aalto PS 2024 (Subskription)

Der Charakter zeigt sich in einem dichten Violett mit kräftigen Holznoten in der Nase, die durch schwarze Kirsche, Pflaumen und Gewürze unterstrichen wird. Am Gaumen erhalten wir ein konzentriertes, voluminöses und dichten Trinkgenuss mit einem lang anhaltenden und persistentem Abgang. Ist schon recht ausgewogen, braucht aber sicher noch einige Jahre Ruhe bis er zur Höchstform auflaufen kann.

Produzent	Bodegas Aalto
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Tinto Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5266224
Passt zu	Rind, Wild, Schmorgerichten, edlen Fleischstücken



Vinifikation

Handernte und sorgfältige Auslese. Der Wein wird 19 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern ausgebaut.

Terroir

PS steht für Pagos Seleccionados, also um eine Auswahl der besten Weinberge. Die Tinto Fino Trauben stammen von 60 bis 90 jährigen Reben aus den Orten La Horra und La Aguilera.

Geschichte

Die Erfolgsgeschichte der Bodegas Aalto nahm ihren Anfang im Jahr 1999 als sich Javier Zaccagnini mit keinem geringeren als dem Starönologen Mariano García zusammentat. Dieser war zuvor 30 Jahre lang für die Weinbereitung bei Vega Sicilia verantwortlich und betrieb nebenbei ebenfalls erfolgreich die Bodegas Mauro. Innert kürzester Zeit erlangte das Projekt Weltruhm und ist seither ein Fixstern am Ribera del Duero Himmel. Für den Topwein Aalto PS werden nur Trauben aus den besten Lagen ausgewählt, welche man bewirtschaftet. Ein moderner Klassiker, welcher aus der spanischen Weinwelt nicht mehr wegzudenken ist.

