



Sei Solo 2018

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 9.00

Dunkles Purpur. In der Nase aromatische rote und schwarze Früchte, mediterrane Kräuter, Lakritz sowie dezente Röstaromen. Am Gaumen mit viel Frische, griffigem Tannin und knackiger Säure. Ein moderner Klassiker aus dem Hause Javier Zaccagnini, dem Gründer der Bodegas Aalto. Vorzügliches Lagerpotenzial.

| | |
|-----------------|----------------------------------|
| Produzent | Bodegas Sei Solo |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Ribera del Duero DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Alkohol | 15.0 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2033 |
| Traubensorten | Tempranillo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 5264418 |
| Passt zu | Wild, Rind, edlen Fleischstücken |
| Bewertungen | Weinwisser 19/20 |



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- bis 100-jährigen Reben der Region La Horra, im Hochland des Ribera del Duero.

