



Preludio de Sei Solo 2020

Im Glas tiefes Rubinrot. In der Nase aromatische Noten von roten und schwarzen Früchten, Kakao sowie dezente Röstaromen. Am Gaumen zeigt sich der Preludio samtig, mit perfekt integrierter Säure und weichem Tannin. Der Wein hat sehr gutes Lagerpotential, bereitet aber auch in jungen Jahren schon sehr viel Freude.

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Produzent | Bodegas Sei Solo |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Ribera del Duero DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2020 |
| Flaschengrösse | 300 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Tempranillo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 5264330 |
| 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.

