



Sei Solo 2023 (Subskription)

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	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264123
Passt zu	Pilzen, gereiftem Käse, Lamm, Schmorgerichten



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





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, ein paar kleine Parzellen zu pachten und selbst zu bewirtschaften, um einen Wein nach seinen Idealvorstellungen zu erzeugen. Zusammen mit seinem Sohn Michael hat er die Bodega Sei Solo ins Leben gerufen und war unmittelbar mit seinen Weinen auf dem Weg in die Top-Liga. Leider verstarb Javier im Januar 2023, jedoch wird sein Lebenswerk durch seinen Sohn 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.

