



Sei Solo 2018

CHF 340.00 | 10 cl = CHF 11.33

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	300 cl
Alkohol	15.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264518
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.

