



Sei Solo 2020

CHF 340.00 | 10 cl = CHF 11.33

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	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	300 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264510
Passt zu	Pilzen, gereiftem Käse, Lamm, Schmorgerichten
Bewertungen	Tim Atkin MW 95/100



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 - 100 jährigen Reben der Region La Horra, im Hochland des 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.

