

BODEGAS VIZCARRA
Vizcarra 15meses
Ribera del Duero DO



Jahrgang:	2018
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	Bodegas Vizcarra
Traubensorten:	Tinto Fino (Tempranillo)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 92

Reinsortiger Tempranillo, ausgebaut für 15 Monate in französischer und amerikanischer Eiche. Betörendes Aroma nach reifen Waldbeeren, dunklen Kirschen, dazu eine würzige Röstaromatik. Am Gaumen nebst viel Frucht auch eine leichte Gewürznote, perfekte Eleganz, langanhaltender Abgang.

Empfehlung

Rotes Fleisch vom (Holzkohlen-) Grill, Geflügel, gebratenes Wild, Pilzgerichte, Schafskäse.

Produzent

Juan Carlos Vizcarra Ramos, Eigentümer des mit dem Weinbau tiefverwurzelten Familienunternehmens, ist ein leidenschaftlicher Winzer und Entwickler: ein wahrer Künstler der Vinifikation. Karbonmazeration und Eichenfässer aus aller Welt sollen seine Weine komplexer und feiner machen und ihnen den unvergleichlichen Ramos-Stil verleihen. Dieser wird hoch gehandelt: der Wine Spectator ordnet Vizcarra unter den Ribera-del-Duero-Weinen direkt nach Pingus und Vega Sicilia ein. Die Weinberge sind über unterschiedliche Landflecken innerhalb der Burgos-Gemeinden Mambrilla de Castrejón and Roa de Duero verteilt. Die Rebsorte Tinto Fino (Tempranillo) genießt beim Chef klaren Vorrang und in den Weinbergen exzellente Bedingungen für ihr Wachstum und ihre Reifung. Dies ist auch der Grund, weshalb sich die Weine dieses Weinguts jedes Jahr von anderen dieser Denomination abheben. Ramos' seine Töchter heißen Celia und Inés, ebenso seine Weinkinder: Robert Parker liess sich durch die Eleganz, Opulenz und Kraft sowie das fürs Weingut typische Feigenblattaroma des Celia (100% Tinto Fino, mehr als 50 Jahre alt) schon zu 95 Punkten hinreissen. Ähnlich hoch ging es auch mit Inés, wo sich 90% Tinto Fino (50-jährig)

in bauchiger Flasche mit 10% Merlot vermählen dürfen.