

**BODEGAS VIZCARRA**  
**Vizcarra 15meses**  
**Ribera del Duero DO**



Jahrgang:	2016
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	<b>Bodegas Vizcarra</b>
Traubensorten:	Tinto Fino (Tempranillo)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 92

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 Vorzug 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.

