






Sardon de Duero VdT

Quinta Sardonía 2015 Quinta

Sardonía

CHF 104.00

 150cl
 15%
 Ribera del Duero
AN 40331515

Vinifikation

Vergärung im Holzbottich, danach Ausbau für ungefähr 20 Monate in einjährigen Barriquefässern.

Degustationsnotiz Nase

konzentriertes Bouquet nach Waldbeeren, Zwetschgen, Süssholz, Zimt, Musaknuss.

Degustationsnotiz Gaumen

dichter, gehaltvoller Körper, bringt viel Druck mit, die präsenten Tannine sind gut eingebunden.

Passt zu

Lammkottelts. Linseneintopf

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Der französische Önologe Jérôme Bougnaud, der im Duero-Tal zunächst mit Peter Sisseck Erfahrung gesammelt hatte, steht für einen straffen, dunklen und festen Stil. Er gärt die Partien für sein Spitzengewächs Quinta Sardonía in Barriques von bis zu 600 Liter Fassungsvermögen, aber auch im Fuder und setzt anschliessend etwa 30% neues französisches Holz für den Ausbau ein. Quinta Sardonía liegt nur wenige Kilometer ausserhalb der Grenze der DO Ribera del Duero. Die Rebanlagen stehen auf steinigen, mit Kalksplittern durchsetzten Lehmböden und wurden in den Jahren 1999 und 2000 mit Tinto Fino (Tempranillo), Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec und Cabernet Franc bepflanzt. Das Weingut wird nach streng biodynamischen Gesichtspunkten bewirtschaftet.



VALENTIN
WINE



Quinta Sardonía 2015 Quinta Sardonía

Region

Das Weinbaugebiet liegt in Kastilien-Léon zwischen den Städten Valladolid und Soria und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Die Weinberge liegen auf Hochplateaus auf einer Höhe zwischen 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten geprägt. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube, die im Ribera del Duero auch Tinto Fino genannt wird und einen Anteil von 80% an der Rebfläche einnimmt.