



2018 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Ein neuer Stern am Ribera-Himmel

Beschreibung:

Xavier Ausàs, ehemaliger Önologe von Vega Sicilia und Gründer von Alión und Pintia, verwirklicht mit der Boutiquekellerei nun seinen eigenen Traum. Der Perfektionist produziert jedes Jahr nur einen Wein. Und was für einen! Er stimmt den Wein und die Barriques exakt auf die Bedingungen des Jahrgangs ab – eine sehr persönliche und exklusive Interpretation.

Degustationsnotiz:

Intensives, undurchdringliches Violett vom Rand bis zur Mitte. Explosive Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und würzigen Holunderbeeren. Bittersüsse Nusschokolade, Espressobohne und dezente Röstnoten umgarnen die betörende Frucht. Am Gaumen präsentiert er sich mit immenser Konzentration. Unvergleichliche Balance, kompaktes aber seidenweiches Tannin sowie reichlich Extraktsüsse. Die fruchtigen Komponenten wechseln sich mit Noten von Edelholz und dezent floralen Noten bis ins lange Finale ab. Ein monumentaler Jahrgang des Interpretación, und ein weiterer grosser Wurf von Xavier Ausàs.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Ausàs

Bewertung(en):

Guía Proensa 98/100, Score 19.5/20, Decanter 96/100, Guía Gourmets 96/100, Guía Peñín 96/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

1046518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Proensa 98/100, Score 19.5/20, Decanter 96/100, Guía Gourmets 96/100, Guía Peñín 96/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.