



2010 Spiga

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Ribera-Klasse von Natalia Ortega

Beschreibung:

Hut ab vor dem, was José Manuel Ortega Fournier hier für einen Bilderbuch-Ribera auf die Beine gestellt hat. Die Tempranillo-Trauben stammen aus dem Herzen der Ribera von alten, in den 1950er-Jahren gepflanzten Reben mit niedrigem Ertrag. 20 Monate dauerte die Reife in überwiegend französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit rubinroter Mitte. Pflaumenlikör und reife Waldbeeren in der fruchtbetonten Nase, auch Mandelgebäck, Kaffee und Dörrzweitschgen. Samtige Textur im saftigen Gaumen, weiche Tannine und verführerische Extraktsüsse dahinter, wieder reife rote und schwarze Frucht, begleitet von ansprechendem Barrique-Toasting, gute Balance und grossartige Reserven bis ins zartcremige Finale. Ein Ribera mit Kraft und Eleganz von Jose Manuel Ortega.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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:	Bodegas y Vinedos O. Fournier
Bewertung(en):	Parker 91/100, Guía Peñín 91/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0415810

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spiga

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 91/100, Guía Peñín 91/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.