Dominio do Bibei

Ribera Sacra mit bis zu 94/100 Parker-Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



LALAMA 2022

Dieser Jahrgang 2022 fügt sich perfekt in die Philosophie des Weinguts ein: die eines grossen galizischen Rotweins, der Balance und Komplexität vereint. In der Nase entfaltet sich eine aromatische Explosion, in der die Mencía, durch die Höhenlage veredelt, intensive Noten von reifen schwarzen Früchten und subtile florale Anklänge offenbart. Der Ausbau übernimmt behutsam mit Nuancen von Zimt und Kakao, auf einem Hintergrund von feuchtem Schiefer, der sofort an sein herrliches Terroir erinnert. Am Gaumen wird die erahnte Kraft meisterhaft durch die atlantische Frische gezähmt. Ein saftiger, geschmackvoller Wein, in dem sich die Gewürznoten wunderbar einfügen. Der Rotwein ist harmonisch und vereint die sonnenreiche Intensität Galiziens mit der Eleganz eines grossen Pinot Noir. Bereits heute ein Genuss wird Lalama 2022 sich aber im Keller noch herrlich entwickeln.

Farbe

Rot

Land

Spanien

Region

Galicien

Appellation

Ribeira Sacra DO

Rebsorten

90% Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón und Grenache

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, Schiefergestein, Granit und Ton

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich (Reben im Alter von 15 bis 100 Jahren)

Weinbereitung

4 Tage Kaltstandzeit vor der Gärung, ein Teil des Traubenguts gärt in offenen Barriques. Geringer Eingriff, Arbeit mithilfe der Schwerkraft

Ausbau

12 bis 13 Monate in gebrauchten französischen Eichenholz-Barriques, Grossfässern und grossen Holzbottichen

Anschliessend folgt eine Ruhephase im Grossfass/Tank, gefolgt von einer Reifung in der Flasche

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Kalbskotelett vom Grill mit Kräutern – gebratener Wachtel – Hülsenfrüchte und Gerichten mit leichter Sauce

Servicetemperatur

16°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste (bei Bestellungen von 6 oder 12 Flaschen)

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

13.5% vol

Dominio do Bibei

Ribera Sacra mit bis zu 94/100 Parker-Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



LACIMA 2021

Der Lacima 2021 stammt aus den ältesten Reben des Weinguts und offenbart die mineralische Komplexität der Ribeira Sacra mit einer beeindruckenden Bekömmlichkeit. Die Nase, üppig und unmittelbar, strotzt vor strahlender, reifer Frucht, untermalt von dezenten eingemachten Noten. Diese Opulenz wird durch einen präzise abgestimmten Ausbau eingerahmt, der sanfte Nuancen von Gewürzen und Veilchen beisteuert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und samtig, getragen von jener berühmten Höhenfrische, die ihm eine grosse Energie verleiht. Die Tannine zeichnen sich durch eine seltene Geschmeidigkeit aus und formen einen fliessenden, schmackhaften Gaumen ohne auch nur einen Hauch von Schwere. Das Finale, spannend und kreidig, hinterlässt einen unvergesslichen Eindruck. Eine wahre Meisterleistung der Balance zwischen der Tiefe der Frucht und der Brise des Atlantiks.

Farbe

Rot

Land

Spanien

Region

Galicien

Appellation

Ribeira Sacra DO

Rebsorten

Zu etwa 90% Mencía, ergänzt durch Brancellao, Mouratón, Sousón und Garnacha Tintorera (Alicante Bouschet)

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, Schiefergestein, Granit und Ton (Rebberge in einer Höhe zwischen 300 und 700 Metern)

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich (die ältesten Reben des Weinguts, 50 bis 100 Jahre alt)

Weinbereitung

Handlese in Kisten à 10kg mit doppelter Sortierung Kaltstandzeit vor der Gärung, Gärung in offenen Fässern (500l) oder grossen Holzbottichen mit Spontangärung

Ausbau

19 bis 20 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von 16 bis 18 Monaten Reifung in der Flasche

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Passt zu

Frikassee von eingemachter Ente – Rindsrippe aus Galicien – geschmeidigem Risotto mit Steinpilzen

Servicetemperatur

16 °C 1 Stunde vor dem Genuss oder dementsprechend mit Aveine belüften

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste (bei Bestellungen von 6 oder 12 Flaschen)

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

13% vol