Raul Perez

Bierzo mit bis zu 98/100 Parker-Punkten ab -21%

Von Qaviste

Angebotsdetails



ULTREIA VALTUILLE 2023

"Ich liebe das klare und präzise Bouquet des Ultreia Valtuille 2023; blumig und intensiv, mit einer Fülle von Veilchen, ist er eleganter als in meinen Erinnerungen an andere Jahrgänge. Von grosser Zugänglichkeit und schöner Struktur, mit reifen und eleganten Tanninen. Der Wein gedeiht in einem 1887 angelegten Rebberg und wurde in 5000 Flaschen abgefüllt. L. Gutiérrez für Robert Parker

Appellation

Bierzo DO

Rebsorten

Mencia mehrheitlich und einige Rebstöcke Alicante Bouschet

Farbe

Rot

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig Auf 850 M.ü.M.

Weinbereitung

30 - 40 Tage Mazeration

Alkoholische Gärung ohne Sulfite

Teilweise Mazeration vor der Gärung in Amphoren

Ausbau

15 Monate im grossen Holzfass à 100l Ohne Neuholz

Natürliche Klärung, unfiltriert

Leichte Sulfitzugabe bei der Abfüllung

Trinkreife

2026 - 2033

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Entenkonfit, Rumpsteakherz, Schweinefilet mit Eierschwämmli

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Alkoholgehalt

13.5% vol

Raul Perez

Bierzo mit bis zu 98/100 Parker-Punkten ab -21%

Von Qaviste

Angebotsdetails



ULTREIA VITORIONA 2023

"Der Ultreia La Vitoriana 2023 war mein klarer Favorit der gesamten Reihe. Blumig, komplex und hochpräzise vereint er enorme Tiefe mit feinstem Tannin und seidiger Textur. Wie die gesamte Kollektion wurde er mit 100% Ganztrauben gekeltert, 35 bis 40 Tage mazeriert und in Barrique à 225l ausgebaut. Nach einer sehr späten Lese ist das Resultat schlicht spektakulär: äusserst floral, betörend im Duft und zugleich von aristokratischer Tiefe – getragen von sandigen Böden, die ihm seine unnachahmliche Finesse verleihen. Eine absolute Rarität: Mit lediglich 700 produzierten Flaschen entspricht die Abfüllung gerade einmal drei bis vier Fässern." Luis Gutiérrez für Robert Parker's Wine Advocate

Appellation

Bierzo DO

Rebsorten

Mencia mehrheitlich und einige Rebstöcke Alicante Bouschet

Farbe

Rot

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Auf 850 m.ü.M.

Weinbereitung

30 - 40 Tage Mazeration

Alkoholische Gärung ohne Sulfite

Teilweise Mazeration vor der Gärung in Amphoren

Ausbau

15 Monate im grossen Holzfass à 100l

Ohne Neuholz

Natürliche Klärung, unfiltriert

Leichte Sulfitzugabe bei der Abfüllung

Trinkreife

2026 - 2036

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Entenkonfit, Rumpsteakherz, Schweinefilet mit Eierschwämmli

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Alkoholgehalt

13.5% vol