




Ribera del Duero DO

## Bodegas Vizcarra Celia 2014

CHF 79.00

-  75cl
-  14.5%
-  Ribera del Duero
-  Tempranillo, Grenache
-  Robert Parker: 94
- AN** 6116714

### Produzent

Juan Carlos Vizcarra Ramos ist Eigentümer des mit dem Weinbau tiefverwurzelten Familienunternehmens Bodegas Vizcarra. Er ist ein leidenschaftlicher Winzer und Entwickler - ein wahrer Künstler der Vinifikation. Karbonmazeration und Eichenfässer aus aller Welt sollen seine Weine komplexer und feiner machen und ihnen den unvergleichlichen Ramos-Stil verleihen. Dieser wird hoch gehandelt: der Wine Spectator ordnet Vizcarra unter den Ribera del Duero-Weinen direkt nach Pingus und Vega Sicilia ein. Die Weinberge sind über unterschiedliche Landflecken innerhalb der Burgos-Gemeinden Mambrilla de Castrejón and Roa de Duero verteilt. Die Rebsorte Tinto Fino (Tempranillo) genießt beim Chef klaren Vorzug und in den Weinbergen exzellente Bedingungen für ihr Wachstum und ihre Reifung. Dies ist auch der Grund, weshalb sich die Weine dieses Weinguts jedes Jahr von anderen dieser Denomination abheben. Ramos' seine Töchter heissen Celia und Inés, ebenso wie seine Weine. Robert Parker liess sich durch die Eleganz, Opulenz und Kraft sowie das fürs Weingut typische Feigenblatтарoma des "Celia" (100% Tinto Fino, mehr als 50 Jahre alt) schon zu 95 Punkten hinreissen.

### 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 von 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube oder auch Tinto Fino genannt, die in dieser Region Spaniens mit einem Anteil von 80% kultiviert wird.

### Herstellung

Die Weinlese erfolgt von Hand, die Trauben werden in 15 kg Kisten in die Bodega transportiert, wo sie einer zweiten Selektion auf einem Tisch unterzogen werden. Ausbau für 16 Monate in französischen (95%) und amerikanischen (5%) Eichenfässern.

### Degustationsnotiz

Elegantes, hellfruchtiges Nasenbild mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und Grenadine. Fein-würzige Noten, gebrannte Mandeln und etwas heller Tabak. Seidige Tannine.

### Geniessen zu

Fleisch vom Grill oder gebraten, Wild, Käse, Iberischem Pata Negra Schinken.