



Ribera del Duero DO

Alnardo S.L. PSI Tinto Cosecha 2023

CHF 38.50

75cl

13%

Ribera del Duero

Tempranillo, Garnacha

AN 8162723

Degustationsnotiz

Im Bouquet intensiv, Lakritze, dunkle Kirschen und Cassis, perfekt reif, leicht rauchig, ledrige Noten; runder Körper mit ausbalancierten Tanninen, vielfältige Frucht, elegant im Fluss und wuchtig im Finale – viel Potenzial!

Herstellung

Im Zementtank vinifiziert, anschliessend 18 Monate lang in einer Kombination von 2-jährigen Pingus-Barriques, grossen Foudres und Zementtank ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Grilladen, kräftigen Fleischspeisen, reifem Käse.

Spezielles

PSI steht als Wortspiel nicht nur für die Initialen Sissecks (Inhaber), es ist auch das Symbol der Psychologie, stammt aus dem Griechischen und bedeutet so viel wie Seele.

Produzent

Im Bestreben, die Weine des Duero in einem anderen Licht zu zeigen, lancierte Peter Sisseck im Jahr 2006 mit PSI ein besonderes Projekt. In den vielen Jahren seines Schaffens hatte er sensationelle Kleinstlagen entdeckt, aus denen grosse Weine gekeltert werden könnten. Aus unterschiedlichen Gründen brachten sie aber nichts Besonderes hervor. Diese wundervollen Parzellen wollte er als kleine Enklaven erhalten, langfristig auf organischen Weinbau umstellen und daraus Moste machen, die die Natürlichkeit der Rebsorte interpretieren. Peter Sisseck kaufte die Tinta del País (Tempranillo) für seinen Tafelwein aus solch einem altem Rebbestand und nur aus den besten Parzellen ausgewählter, kleiner Weinbauern.

Region

Das Weinbaugebiet Ribera del Duero 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 Spaltenreiter ist die Tempranillo-Traube oder auch Tinto Fino genannt, die in dieser Region Spaniens mit einem Anteil von 80% kultiviert wird.