



«Juegabolos» - Bio zertifiziert

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Bodegas Valderiz |
| Land/Gebiet | Spanien/Ribera del Duero |
| Appellation | Ribera del Duero D.O. |
| Jahrgang | 2019 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Tinta del País/Tempranillo (100%) |
| Ausbau | 24 Monate in französischen (80 %) und amerikanischen (20 % neuen) Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 1.5 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2031 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 8000 Flaschen |
| Bewertung | Pedro Ballesteros MW: 95/100 Tim Atkin MW: 92/100 |
| Preis CHF | 43.00 |

1980, noch zwei Jahre bevor Ribera del Duero den Status einer D.O. (Denominación de Origen) zugesprochen bekam, schuf Tomas Esteban vom Weingut Valderiz in Roa die Basis für das eigene Weingut und legte seinen ersten Rebberg an. Der Entwicklung folgend, konnte er in den weiteren Jahren nebst dem Erwerb von alten Rebbergen zusätzliche Flächen anbauen. Heute besitzen seine Söhne Riccardo und Juan Esteban stattliche 100 Hektaren Rebland – aufgeteilt in 45 Parzellen –, die sie komplett ökologisch bewirtschaften. Die Vielfalt der unterschiedlichen Böden (Kieselsteine, Kalk und Ton) ergeben die perfekten Bedingungen, um tiefgründige Weine hervorzubringen. Ein wichtiger Meilenstein erfolgte Anfangs 2005, als Isaac Fernández Montaña den ebenfalls bekannten Telmo Rodriguez als Consultant Önologe bei Valderiz ablöste. Isaac Fernández Montaña lernte sein Handwerk bei seinem Onkel Mariano Garçia (dem ehemaligen Kellermeister von Vega Sicilia, und Gründer von Mauro, Aalto und San Roman).

Der «Juegabolos» ist ein Ribera del Duero der neuen Schule: dicht gewoben mit kühler Beerenfrucht und weichem Tannin. Die Trauben stammen aus einer Einzellage, die im Jahre 1985

angepflanzt wurde. Einmal im Glas, funkelt das dunkle Purpur so richtig. Konzentrierte Pflaumennoten in der beeindruckenden Nase, sehr komplex und verführerisch süß zugleich. Im Gaumen schwarze Frucht (Brombeere und Cassis), begleitet von Zimt und etwas Vanille. Wunderbare Balance zwischen der samtigen Tanninstruktur und der perfekt eingebundenen Extraktsüße. Beeindruckende Länge. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch und Milchlammschlegel aus dem Ofen.