MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rippa Dorii Roble Ribera del Duero D.O.

Name:	Rippa Dorii Roble Ribera del Duero D.O.
Artikel Nr.:	9301
Hersteller:	Rippa Dorii
Herkunft:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Intensive Fruchtaromen von reifen, dunklen Beeren sowie florale Nuancen von Veilchen mit Anklängen von Vanille und einem Hauch Lakritz. Ausgewogen und lebendig mit schöner Struktur und fein eingebundenen Tanninen.
Herstellung:	Die Trauben stammen aus Cuenca del Riaza in der Provinz Burgos von über 15 Jahre alten Rebstöcken. Die Lese wird auf 5.500 kg pro Hektar beschränkt. Schonende Ernte und sanfte Pressung mit drei Tagen Mazeration auf den Schalen. Die Fermentation erfolgt über mehr als 14 Tage bei kontrollierten Temperaturen zwischen 21 und 23°C. In der Endphase der alkoholischen Gärung wird die malolaktische Gärung eingeleitet. Anschließend lagert der Wein sieben Monate lang in neuen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche mit verschiedenen Röstgraden.
Hersteller-information:	Rippa Dorii bedeutet übersetzt so viel wie "Suchen und Finden" und ist von der ursprünglichen lateinischen Bezeichnung der Region Ribera del Duero abgeleitet. Auf etwa 1.000 Metern über dem Meeresspiegel herrscht hier ein vornehmlich kontinentales Klima. Es ist eine Region der Extreme: im Winter gibt es Minusgrade und häufig Schnee, im Sommer steigt das Thermometer häufiger auf über 40°C. Unter der Marke "Rippa Dorii" produziert die Familie Ontañón authentische traditionelle Weine, die durch die kargen Böden und diese extremen Temperaturen geprägt sind.
Servier-empfehlung:	Passt hervorragend zu Paella, Fleischgerichten und würzigen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 12-15°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.