



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Rippa Dorii Crianza Ribera del Duero D.O.



Name:	Rippa Dorii Crianza Ribera del Duero D.O.
Artikel Nr.:	9302
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:	Intensiv und komplex mit fruchtigen Noten von Heidelbeeren und etwas Brombeeren, dazu Vanille und dezente Anklänge von Gebäck und Toffee. Elegant, vielschichtig und körperreich mit einem angenehmen, langanhaltenden Abgang.
Herstellung:	Die Rebstöcke sind im Schnitt rund 25 Jahre alt und stehen auf variierenden steinigen, lehmhaltigen und kreidehaltigen Böden. Schonende Ernte und sanfte Pressung mit drei Tagen Mazeration auf den Schalen. Die Fermentation dauert 18 Tage bei Temperaturen zwischen 22 und 26°C. Die Tanks werden in dieser Zeit täglich umgepumpt und die Hefe verrührt. Es folgt die malolaktische Gärung in kleineren Partien, die zunächst in Edelstahltanks und später in Holzfässern stattfindet. Der Wein reift dann 12 Monate lang in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche mit verschiedenen Röstgraden, von denen die Hälfte jeweils neu.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Hervorragend zu Braten, Gegrilltem oder Entenbrust. Empfohlene Trinktemperatur 14-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 7-9 Jahre