



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rippa Dorii "Salomón" Ribera del Duero D.O.



Name:	Rippa Dorii "Salomón" Ribera del Duero D.O.
Artikel Nr.:	9303
Hersteller:	Rippa Dorii
Herkunft:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Rebsorte:	Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Schwarzkirschtrot im Glas. Dichte Aromen von schwarzen Früchten und Waldbeeren, gut eingebundene Holznoten mit dezenten Anklängen von Oliven und Gewürzen. Komplexe Frucht, reife Tannine und schön eingebundene Säure. Intensiv und elegant mit herrlichem Trinkfluss!
Herstellung:	Salomón ist ein alter Weinberg, der weniger als vier Hektar einnimmt und vor über vierzig Jahren mit Tempranillo-Rebstöcken, im Herzen der Ribera-Region in der Provinz Burgos, gepflanzt wurde. Der Boden enthält kalkhaltige und steinige Schichten sowie weißen Ton und liegt auf ca. 820m über dem Meeresspiegel. Die Weinlese erfolgt von Hand. Während der Mazeration werden die Trauben auf 8-10°C abgekühlt, um die Aromastoffe bestmöglich zu erhalten. Die erste Fermentation dauert 19 Tage, die anschließende, malolaktische Gärung erfolgt in Fässern aus iberischer Eiche, in den der Wein letztlich 11 Monate zur Reifung lagert.
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:	Empfohlene Trinktemperatur 14-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 7-10 Jahre