

MIDDENDORFwein-expertise



Finca Villacreces 2015

Das über 120 Hektar große Weingut Finca Villacreces, welches von der Familie Antón (Artevino) 2004 übernommen wurde, liegt unmittelbar neben dem legendären Weingut Vega Sicilia. Dieser Teilabschnitt im Herzen der DO Ribera del Duero wird auch gerne als „Milla de Oro“ (Goldene Meile) bezeichnet. Die Böden sind dort besonders sandig. 64 Hektar des Weingutes sind mit Weinstöcken bepflanzt.

Region: Im Ribera del Duero befinden sich die Kultweingüter Spaniens wie Vega Sicilia oder Pingus. Die Trauben wachsen hier auf Kalksteinböden in relativer Höhe zwischen 700 und 850 m über dem Meeresspiegel. Letzteres sorgt für große Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperatur und damit dafür, dass die Trauben ausreifen aber nachts die Säure nicht veratmet wird. So haben die Weine aus Ribera del Duero diese besondere Balance zwischen Reife und Frische. Hauptrebsorte ist der Tinto Fino, eine lokale Variante des Tempranillo, die sich an das Klima angepaßt hat. Die internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec wurden vor 130 Jahren von Vega Sicilia eingeführt und finden Verwendung in verschiedenen Cuvées.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte:

86% Tinto Fino (Tempranillo), 10 % Cabernet Sauvignon, 4% Merlot.

Die Rebstöcke sind zwischen 35- 40 Jahre alt und liegen auf 710m Höhe in unmittelbarer Nähe des Dorfes Quintanilla de Onésimo direkt am Fluß Duero.

Boden: Kiesel, Sand, Ton

Ausbau: 14 Monate neue franz. Barrique (Darnajou, Taransaud)

Analysewerte: 14,5% Vol., 5,46 g/l Säure, 1,4 g/l Restzucker

Beschreibung: Schon beim ersten hineinriechen verrät der Wein die perfekte Balance zwischen Reife und Säure. Die Aromen sind geprägt von perfekt ausgereiften Früchten wie Himbeeren, Morellen und Zwetschgen. Nach längerem schwenken zeigen sich Noten von süßen Gewürzen die auf den gekonnten Holzeinsatz hinweisen aber auch Aromen von Wachholder, Pfeffer und Zedernholz. Der Gaumen wird von einem mundfüllenden, samtigen Tanningerüst ausgekleidet das durch intensive Frucht, frische Säure und einem langen Nachhall balanciert wird. Ein mittelkräftiger Rotwein der durch seine Eleganz und seinem weltläufigen Glanz besticht.

Speiseempfehlung: Der ideale Rotwein für den Sonntagsbraten, der aber auch mühelos gegrillte Steaks und Lammkoteletts begleitet.

Aktuelle Bewertungen: 91 Parker, 93 Peñin, 95 James Suckling