

MC SIMOF 2013

2010



D.O.Ca. (Qualifizierte Herkunftsbezeichnung) RIOJA

Ein exklusiv in exzellenten Jahrgängen erzeugter Autorenwein



REBSORTEN
100 % Tempranillo

VORHERRSCHENDES KLIMA

Das Herbstende im Jahr 2009 war sonnig mit etwas Niederschlag und ebnete einem strengen Winter mit klirrender Kälte und reichlichen Niederschlägen den Weg. Im Frühling wechselte die Witterung mit den für die Jahreszeit typischen Temperaturen und Regenfällen, die noch bis Anfang Juni andauerten.

Der Sommer war trocken und warm, ohne übermäßig hohe Temperaturen, mit gelegentlich etwas Regen, um eine ausgeglichene Entwicklung des Reifungsprozesses zu begünstigen, der zeitlich andauerte. Dadurch wurde die Ernte bei einer hervorragenden Qualität der Trauben später eingeleitet als im Jahr 2009. Infolge des guten Klimas befanden sich die Trauben in einem einwandfreien Gesundheitszustand und die Schalen wiesen eine reichliche Menge an Polyphenolen auf.

TRAUBENLESE

Tempranillo-Reben, die an ihrem optimalen Reifepunkt in Parzellen mit einer sehr geringen Produktion ausgewählt werden. Handlese in Kisten à 15 kg. Anschließend werden die Trauben durch Fachpersonal am Sortiertisch ausgesucht.

WEINERZEUGUNG

Die Trauben gelangen manuell auf den Sortiertisch und gären bei einer Höchsttemperatur von 30 °C in kleinen Tanks von 8.000 Litern. Die Mazeration dauert ca. vierundzwanzig Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt im Fass. Anschließend wird der Wein in neue Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, sodass eine fünfzehnmonatige Lagerung in einem klimatisierten Raum eingeleitet wird. Abfüllung ohne vorherige Filterung.

GESAMTZEIT IM FASS

15 Monate im neuen Fass aus französischer Eiche.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Dunkelrubinrote Schicht mit Schiefer-Reflexen. In der Nase stechen schwarze Kirsche, ein feines Vanille-Aroma und ein leichter Hintergrund nach Kaffee hervor, der die aromatische Intensität unterstreicht. Der Geschmack im Gaumen ist aufgrund der harmonischen Struktur süß und gleichzeitig reich. Die fleischigen Kirschen und süßen Gewürze verschmelzen im Mund zu einem köstlichen Volumen. Der junge Charakter des Weins wartet bei der Verkostung mit Fülle und dem gesamten Charme seiner Persönlichkeit auf.

PASST PERFEKT ZU...

Gebraatenem oder gegrilltem Fleisch, Rinderfilet und gereiftem Käse.

Zwischen 14 und 16 °C servieren.