



## Ribera del Duero »El Otero« Organic

Pérez Pascuas • Viña Pedrosa

»Viña Pedrosa«, einer der Pionierbetriebe der Ribera del Duero liegt auf knapp 800 m Höhe, die Parzelle "El Otero" sogar auf 870 m. Die Böden sind sandig und karg, das Klima extrem. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei nur 11°C. Die Weine können hier also nicht rund, mollig und süßlich weich ausfallen. Kraftvoll und dicht ist "El Otero" trotzdem, kompakt und perfekt zentriert im Mundgefühl. 94% Tempranillo, 3% Albillo, 3% Garnacha, aus dem höchstgelegenen Plot des Weinguts.

14 Monate reift der Wein in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

In der Frucht Kirschen und dunkle Beeren, in der Würze Kakao, Kaffee, Pfeffer, Nelken und der rauchige Einfluß neuen Faßholzes. Elegant und ausgeglichen, aber auch kraftvoll und muskulös, allerdings ohne abgedroschene Spanien-Klischees zu zitieren. Zeitlos charaktervolle Weine wie dieser Klassiker haben die Ribera del Duero einst berühmt gemacht.

Alkohol: 14,5 Vol %

Optimale Reife: - 2030+

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: 70 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub> |

keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

0,75l

SRR23007



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)