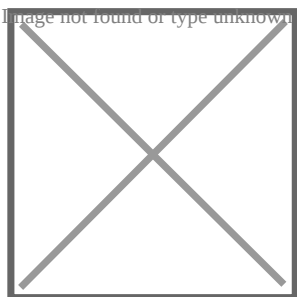




RIBERA DEL DUERO "YOTUEL" FINCA LA NAVA

Bodegas y Vinedos Gallego Zapatero, Castilla-León

2012



Konzentriert, raffiniert, fruchtbetont. Reife schwarze Frucht, Gewürze, Leder und integriertes Holz mit grosser Gaumenpräsenz und profunden Abgang.

Die Trauben stammen ausschließlich von der Lage La Nava, 0,80 ha gross. Sie wurde 1996 mit Reiseren eines lokalen Klons bestockt. Die Trauben sind klein und locker, die Beeren klein. Entsprechend weist der Wein eine einmalige Fruchtkonzentration auf. Feingliedrig und dicht, mit bemerkenswertem Aromenspektrum.

Ausbau 14 Monate in französischen Barrique. Finca La Nava ist von allen Lagenweinen der frischeste und der fruchtbetonteste.

Land / Region:	Spanien / Ribera del Duero
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del País
Alkohol in %:	14
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Barbecue, raffinierte Landküche



BODEGAS Y VIÑEDOS GALLEGO ZAPATERO

Im Anguix leben zwar gerade mal 137 Menschen und auch Rebflächen gibt es auf Gemeindegebiet nicht sehr viele – grosse Kellereien aber gibt es einige. Zu den Ausnahmerecheinungen gehören die Gebrüder Gallego Zapatero und ihre charaktervollen Terroirweine.

Das kleine Dorf Anguix in der Provinz Burgos ist bekannt als Heimat der Kommerzkellerei Protos, die hier Trauben von unzähligen Bauern aus Ribera del Duero verarbeitet. Das praktische Gegenteil davon ist der Betrieb der Brüder Bienvenido und Ignacio Gallego Zapatero. Ihr Kapital sind ihre gerade mal neun Hektar Rebberge, die teilweise noch von ihren Grosseltern angelegt wurden. Seit 2005 existiert die Kellerei und verarbeitet nur Trauben von eigenen Rebstöcken. Diese stehen allesamt in der unmittelbaren Umgebung von Anguix, zumeist auf Lehm Böden. Sie werden nach ökologischen Prinzipien von Hand bewirtschaftet, geerntet werden kleinste Mengen. Bis vor kurzem war die gebürtige Elsässer Önologin Sophie Kuhn für die Weinbereitung zuständig. Sie prägte den Stil der Yotuel-Weine von Gallego Zapatero massgeblich mit. Es handelt sich um waschechte Terroirweine, die nicht von Frucht und Holz alleine, sondern von ihrer Komplexität und Eleganz leben. Ausgebaut werden die Trauben aller Parzellen separat. Neben den Basisweinen «Roble» und «Selección» zeigen insbesondere die Einzellagenweine, welches Potenzial in der Region schlummert, allen voran der «Finca San Miguel», ein Wein von unbändiger Kraft und grosser Feinheit, gekeltert aus Trauben von mehr als 90-jährigen Rebstöcken.