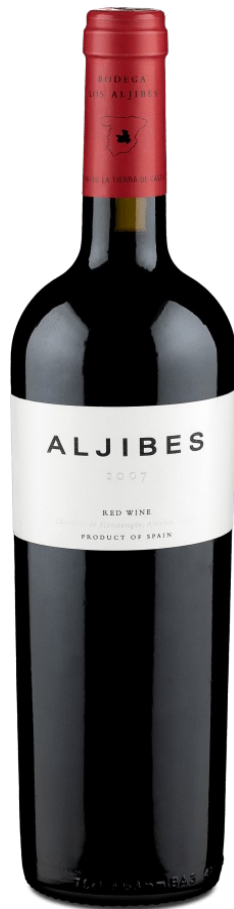


'Aljibes' 2007

Bodega Los Aljibes



Perfekt gereifte Bordeaux-Cuvée aus Spanien: Bodega Los Aljibes haben den Dreh raus, wie man die internationalen Starreben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc genial auf Spanisch interpretiert. Ausgezeichnet mit 92 Parker-Punkten!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodega Los Aljibes
Region	Kastilien-La Mancha
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2007 Aljibes Tinto exhibits a similar aromatic and flavor profile to its older sibling but appears to be a bit fresher due to its relative youth. It is also an outstanding value." - Jay S Miller 2011

Bewertungen und Pressestimmen

Robert Parker's The Wine Advocate zum Jahrgang 2007 auf Los Aljibes

"These new releases from Bodega Los Aljibes demonstrate what can be achieved by talented vigneron working in selected regions of La Mancha. Bodega Los Aljibes is one of the up-and-coming stars of La Mancha." - Jay S Miller

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Bordeaux trifft auf spanische Aromenpower und lädt perfekt gereift zum Genuss - so kann man die außergewöhnliche Cuvée 'Aljibes' beschreiben. Die Kellermeister von Bodega Los Aljibes assemblieren hier mit viel Wein-Expertise die Bordelaiser Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zu einem harmonischen, sonnenverwöhnten Tinto. Und wo bekommt man sonst in Spanien einen so 1A-vinifizierten Bordeaux-Blend zu einem derart kleinen Preis? "Outstanding value", jubiliert dann auch Robert Parker's Wine Advocate und verleiht sehr gute 92 Punkte.

Tasting Note

Der dreizehn Jahre gereifte 'Aljibes' ist jetzt ausbalanciert und komplex wie nie zuvor. Ein Rotwein voller Harmonie und Tiefe, dessen eindrucksvolle Fruchtaromen sich elegant mit balsamischen Noten der Reife und Flaschenlagerung vermählt haben. Eine großartige Cuvée schimmert da in dunklem Kirschrot mit Granatreflexen im Glas. Das Bouquet betört mit Aromen von reifen Beeren (Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Blaubeere), Noten vom Ausbau im Eichenfass (Toast, Mokka) und Gewürzen (Nelke, Pfeffer). Auch der Gaumen beeindruckt: üppig, mit viel Kraft und guter Struktur, Frucht und Fass im Gleichgewicht, begleitet von einer herrlich mürben Tanninenstruktur. Jetzt in perfekter Trinkreife und dem Potenzial für weitere Jahre.

Passt zu

Der 'Aljibes' ist hervorragend zu mediterran abgestimmten Schmorgerichten und allen Arten von Wild, ebenso wie zu gegrilltem Gemüse.

Weingut

Auf dem zentralspanischen Hochplateau der Meseta in Chinchilla de Montearagón liegt die Finca Los Aljibes. Das im typischen La Mancha-Stil errichtete Gebäude beherbergt eine Bodega mit 178 Hektar Weinbergen sowie eine Pferdezucht. Die kargen, aus Kalkstein und Sand bestehenden, Weinberge liegen auf fast 1.000 Meter Höhe und sind ideal geeignet für spanische wie auch französische Rebsorten.

Vinifikation

Der Bodega Los Aljibes 'Aljibes' 2007 ist eine Cuvée aus 35 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot und 20 % Cabernet Franc. Es werden Trauben genutzt, die auf den fast 1.000 Meter hoch gelegenen Weinbergen reifen. Sie werden sorgfältig von Hand im Weinberg und dann noch mal auf dem Selektioniertisch verlesen. Die Cuvée reifte 3 Monate in großen französischen Fudern sowie 10 Monate in kleineren Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.