

15er-Set 'Selectus' 2007

Bodega Los Aljibes

Mit diesem perfekt gereiften Rotwein aus Spanien holen Sie sich ein ganz großes Preis-Genuss-Wunder ins Haus. Die 94 Parker-Punkte gibt's gratis obendrauf.



Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodega Los Aljibes
Region	Kastilien-La Mancha
Rebsorte(n)	Syrah Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	11,25



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The Bodega's flagship is called Selectus; no 2006 was made but the 2007 Selectus was worth the wait. A blend of 30% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, and 10% Petit Verdot, it was aged for 18 months in new French oak. Smoky oak, pencil lead, Asian spices, incense, lavender, and assorted black fruits lead to a suave, dense, succulent offering that features outstanding volume and a 45-second finish." - Jay S. Miller

Bewertungen & 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. Bodegas Los Aljibes is one of the up-and-coming stars of La Mancha."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Als Jay S. Miller den 2007er 'Selectus' im Jahr 2011 für Robert Parker's The Wine Advocate bewertet hat, gab er den Hinweis, der Wein dürfe ruhig noch ein paar weitere Jahre im Keller reifen. Genau das hat er getan und die Zeit hat ihm in die Karten gespielt. Der 'Selectus' ist jetzt vollendet gereift und auf dem Höhepunkt des Trinkgenusses. Syrah, Cabernet, Merlot und Petit Verdot haben hier perfekt zueinander gefunden, der Kalkstein hinterlässt seine markante, mineralische Spur und das Holz einen stimmigen Rahmen. Das ist herausragende Winzerkunst und das Ergebnis einer strengen Selektion. Entsprechend passend ist der Name 'Selectus'. Denn tatsächlich wird dieser Wein nur in den Jahren vinifiziert, die eine herausragende Qualität liefern, und im Jahr 2007 hat alles gestimmt.

Tasting Note

Der zwölf Jahre gereifte 'Selectus' hat mittlerweile den Höhepunkt an Komplexität und Balance erreicht. Es ist ein Wein voller Harmonie und Tiefe, dessen Fruchtaromen zwar noch deutlich spürbar sind, wo sich jedoch längst die balsamischen Noten der Reife und Flaschenlagerung eingefunden haben. Im Glas zeigt der Wein ein tiefes Kirschrot mit karminroten Rändern. Im Duft begeistert er mit einem opulenten Aroma von Pflaumen, Waldbeeren und getrockneten Kirschen, die sich mit Tabak, Süßholz, Rauch und ein wenig Grafit und Holz verbinden. Am Gaumen wird die ganze Tiefe und Stimmigkeit offensichtlich, die der 'Selectus' zu bieten hat: Das ist höchstes Gran Reserva-Niveau! Die Cuvée zeigt ein herrlich mürbes Tannin und eine lebendige Weinsäure, die die reife Frucht und Würze mit Frische durchzieht. Und natürlich hat Parker recht, denn der Wein begeistert auch heute noch mit einem nicht enden wollenden Finale. Diese Cuvée ist jetzt richtig gut, hat aber auch noch Potenzial für viele weitere Jahre.

Passt zu

Lange geschmortem Lamm und ebenso zu T-Bone-Steak vom Grill.

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

Für den Bodegas los Aljibes 'Selectus' 2007 werden nur die besten Trauben der Sorten Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot genutzt, die auf den fast 1.000 Meter hoch gelegenen Weinbergen reifen. Sie werden von Hand im Weinberg und dann noch mal auf dem Selektioniertisch ausgewählt und langsam und über drei Wochen hinweg im Edelstahl-Fermenter vergoren. Die malolaktische Gärung findet bereits in den neuen französischen Barriques statt, in denen die Weine 18 weitere Monate reifen. Schließlich wird die Cuvée der fünf Rebsorten in großen Holz-Fudern zusammengeführt, wo der Wein ein

weiteres halbes Jahr zu sich findet, bevor er gefüllt wird. Seitdem hat der 'Selectus' in den Kellern der Bodega seine perfekte Trinkreife erreicht.