

Tempranillo Peludo 'San Vicente' Rioja 2017

Señorío de San Vicente



99 Punkte im Guía Proensa und 97 Punkte im Guía Vinos Gourmets. Dieser Super-Riojaner wird seinem legendären Ruf erneut gerecht und ist trotzdem weiterhin mit einem absurd fairen Preis unterwegs.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Señorío de San Vicente
Region	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2037
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Punkte Guía de Vinos Gourmets

"Kirschrot mit granatrotem Rand. Tief und aromatisch in der Nase, ausgeprägte Anklänge an reife schwarze Früchte, Rauch, Zedernholz, Graphit, Torf, Nelke, Muskatnuss, Biskuit, feuchte Erde und aromatische Kräuter. Kraftvoll, saftig, mundfüllend, samtige Tannine und ausgezeichnete Balance. Anhaltendes und breites Finale mit eleganten Röstnoten."

99/100 Punkte Guía Proensa

"Das ist Weltklasse mit Beständigkeit. Die 2017er-Edition erhält vom Guía Proensa strahlende 99 Punkte." - Wine in Black

Bewertungen und Pressestimmen

96 Punkte - Jeb Dunnock.com

"Coming from a single vineyard planted in 1975 on limestone and clay soils, the 2017 San Vicente is 100% Tempranillo Peludo and was aged 20 months in new barrels, 90% French and 10% American. This rich, powerful red boasts a deep purple color as well as a decadent bouquet of red and black currants, blackberries, Asian spice, cedarwood, vanilla, and candied violet nuances. It's rich and powerful, yet also balanced and elegant. Showing more structure with time in the glass, this full-bodied Rioja will benefit from 4-5 years of bottle age and keep for 30 years or more. It's a beautiful wine."

Wine in Black-Bewertung: 98 P

Der 'San Vicente', aus der legendären Rotweinschmiede der Eguren-Brüder, wird unter Rioja-Aficionados besonders hoch eingeschätzt. Nicht wenige renommierte Kritiker halten ihn sogar für den besten Super-Riojaner seiner Preisklasse, wird er doch nach allen Regeln der Kunst vinifiziert (rigorose Handlese, strikt begrenzte Menge mit nur 24 hl/ha, 20 Monate Ausbau in neuen Barriques) und ist wohl der einzige große Wein aus der raren Tempranillo Peludo, was seinen Auftritt nochmals ein wenig extravaganter macht.

Und die 2017er-Edition ist einmal mehr ein Wein zum Staunen, und das nicht nur, weil sie gleich drei Glanznoten in ihr Stammbuch schreiben kann (99 Punkte im Guía Proensa, 97 Punkte im Guía Gourmets und 96 Punkte bei Jeb Dunnuck!), sondern, weil ihr subtiler Spagat zwischen State-of-the-Art-Winemaking und regionaler Interpretation von Rebsorte und Terroir einfach beeindruckt. Der 'San Vicente' ist Rioja pur, aber auf höchstem internationalen Niveau.

Tasting Note

Mit einem satten Kirschrot mit fast schwarzem Kern und granatroten Reflexen fließt der Wein ins Glas. Das ungemein expressive Bouquet eröffnet eine Duftwelt, die prall gefüllt ist mit saftigen Früchten (reife Pflaumen, Schwarze Johannisbeeren, dunkle Brombeeren), fein dosierten Fassaromen (Vanille, Espresso, Edelholz, Weihrauch) und mineralischen Aspekten (Feuerstein, Graphit). Am Gaumen zeigt sich eine beeindruckende Melange von ausdrucksvoller Frucht, genial verbauten Barrique-Noten, saftig-sämigen Tanninen, feiner Reife und einem höchst hedonistischen Nachhall. Ein Klasse-Wein, der einen extrem hohen Staunfaktor auslöst.

Passt zu

Dazu serviert man das beste Lamm, das man auftreiben kann, egal ob Lammkotelett, Lammkeule oder auch Lammhaxen!

Weingut

Señorío de San Vicente gehört zu den Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria und ist in San Vicente de la Sonsierra ansässig, im Herzen der Rioja-Region und gut 34 Kilometer nordwestlich von Logroño gelegen. Hier, am Fuße der Gebirgskette Sierra Cantabria war es Guillermo Eguren, der 1957 den Grundstein für einen der bemerkenswertesten Aufstiege der spanischen Weingeschichte legte. Denn heute gehören seine Nachfolger, Miguel, Marcos und Jesús Eguren zu den erfolgreichsten Winzern der Iberischen Halbinsel mit schillernden Namen wie Dominio de Eguren, Teso La Monja, Viñedos de Páganos, Viñedos Sierra Cantabria und eben Señorío de San Vicente, einer Einzellage.

Gegründet wurde Señorío de San Vicente bereits 1985, als man mit dem 18 Hektar großen Weinberg La Canoca, mit seinen südlich ausgerichteten Hängen, eine ideale Location fand, um

die rare, schwierig zu kultivierende und ausgesprochen kleinbeerige Tempranillo Peludo anzupflanzen. Im Jahr 1991 kam dann der erste Wein und entwickelte sich schnell zu einem der besten und gleichzeitig preiswürdigsten Super-Riojaner aus dem Eguren-Stall. Daran hat sich bis heute nichts geändert, allerdings ist der San Vicente, wie er kurz heißt, längst zu einem modernen Klassiker avanciert.

Vinifikation

Señorio de San Vicente 'San Vicente' Rioja 2017 ist aus 100 % Tempranillo Peludo vinifiziert - eine seltene, kleinbeerige Spielart des Tempranillo - und stammt von der Einzellage La Canoca, die mit einer südlichen Ausrichtung bei gleichzeitig kühlen Winden für beste Bedingungen sorgt. Nach der aufwendigen Handlese Traube für Traube (bei nur 24 hl/ha!) wurden diese entrappt und mit wilden Hefen bei ständiger Bâtonnage 10 Tage fermentiert. Danach folgte die malolaktische Gärung in Barriques. Nach dem Abzug reifte der Wein 20 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche (90 %) und amerikanischer Eiche (10 %).