



Ribera del Duero DO Val Sotillo 2023

Ein feuriger, dicht gewobener Wein,
geröstete Kaffeebohnen und Kakao,
dunkle Beeren, finessenreich, gute
Tanninstruktur

Winzer: Arroyo Ismael

Region: Ribera del Duero

Rebsorte: 100% Tempranillo

Farbe: rot

Ausbau: 6 Monate amerikanisches Eichenfass

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu allen kräftigen Pasta- und
Fleischgerichten

0.75 l – Bestellnummer n320923

Arroyo Ismael Ribera del Duero

Die Familie Arroyo blickt auf 400 Jahre Weinbautradition zurück. Überzeugt vom Potential seiner Heimat gründete Ismael Arroyo 1979 das heutige Weingut. Die Region Ribera del Duero befand sich zu dieser Zeit gerade im Umbruch. Als andere dabei waren, Weingärten zu roden, legte Ismael Arroyo neue an. Er war der führende Kopf bei der Festlegung von Qualitätsrichtlinien, die 1982 schließlich zur Gründung der Denominación de Origen Ribera del Duero führte. Heute gehören 25 Hektar zum Betrieb, die alle mit Tempranillo bepflanzt sind. Von

langjährigen Partnern werden auch Trauben zugekauft. Der Ausbau erfolgt in Fässern aus amerikanischer Eiche. Sie lagern in einem in den Stein gehauenen Keller aus dem 16. Jahrhundert. In dieser Weinkathedrale herrschen während des gesamten Jahres konstante 10-11°C, weder Vibrationen, noch Lärm oder Licht beeinträchtigen die Reifung der Weine. Der trinkfreudige, stattliche Mesoneros ist den Gastwirten von Kastilien gewidmet. Der Zusatz Roble (Holz) weist auf den halbjährigen Ausbau in Barriques hin.