

ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO DO 'El Origen' Bodegas Comenge

Deze 100% Tempranillo heeft een vatrijping en een gebruik van nieuwe eiken vaten is elk jaar anders en wordt volledig bepaald door de karakteristieken en de kwaliteit van het betreffende wijnjaar, niets is hier standaard bepaald. De bodega heeft hiervoor een kelder waar 900 wijnvaten in kunnen liggen. Het resultaat van al deze belangrijke investeringen en grote inspanningen is een wijn die je gerust uitzonderlijk mag noemen. Hij weet fruit, kracht en zachtheid mooi te combineren tot een prachtig geheel. Deze wijn is zijdezacht, vol, harmonieus en delicaat. De afdronk is lang en aangenaam. Het mooiste van al is dat u niet moet wachten om deze hoogstaande wijn te drinken, hij is nu al perfect op dronk. U kan hem desgewenst bewaren tot zijn tiende of elfde jaar maar het is eigenlijk niet nodig, hij is nu fantastisch lekker! Geniet er van op 16 à 17 graden bij ossenhaas, reebiefstukjes, Chateaubriand, allerlei soorten wild en gevogelte of belegen harde kazen. Een wijn die u absoluut moet proeven.

RIBERA DEL DUERO DO 'El Origen' Bodegas Comenge

Soucieux du moindre détail, Comenge père et fils prennent la vinification très au sérieux, comme des maniaques. Ils veulent vraiment se distinguer en mettant la barre de la qualité de plus en plus haut et en continuant à rechercher et expérimenter des techniques et des solutions nouvelles. Ils ont ainsi développé en collaboration avec l'université de Madrid de nouvelles techniques de vinification qui sont tellement innovatrices qu'elles ont immédiatement été brevetées. Après seulement deux récoltes, ils ont déjà su se forger un nom et une grande réputation. Ils ont entre autres obtenu 5 étoiles (= score maximal) dans le «Decanter Magazine» et cette même revue a élu leur 2001 troisième meilleur Ribera, tandis que leur 2002 a reçu une médaille d'or à Bruxelles. Qui plus est, les meilleurs restaurants espagnols ont mis ce vin à leur carte. Cette Crianza, élaborée à base de 100% de tempranillo, a été élevée pendant treize mois en fûts de chêne français pour 4/5e et américain pour 1/5e dont 70% de fûts neufs. La durée d'élevage en fûts de chêne et le pourcentage de fûts neufs varient d'année en année, ils sont déterminés entièrement par les caractéristiques et la qualité du millésime. On n'y rencontrera donc jamais deux fois le même vin. La bodega dispose à cet effet d'un chai pouvant contenir jusqu'à 900 fûts. Tous ces efforts et ces investissements importants donnent un vin que l'on peut qualifier sans exagérer d'exceptionnel. Ce vin haut de gamme combine fruits, puissance et suavité pour donner un nectar délicieux. Voilà un vin soyeux, ample, tout en harmonie, fin et délicat à la finale interminable savoureuse. Et la bonne nouvelle, c'est qu'il ne faut pas attendre des années pour déguster ce vin sublime puisqu'il est déjà parfaitement à point. Bien sûr, si vous savez résister à la tentation, vous pourrez le garder jusqu'à sa dixième ou sa onzième année sans problème. Mais comme vous pouvez le boire dès maintenant, savourez le à 16-17 degrés pour accompagner un filet de bœuf, un steak de chevreuil, un chateaubriand, du gibier et des volailles ainsi que des vieux fromages durs. Un vin à découvrir absolument.

Artikelnummer:	707G
Land:	Spanje
Regio:	Castilla-y-Léon
Appelatie:	DO Ribera del Duero
Druivensoort:	Tempranillo
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	707G
Pays:	Espagne
Région:	Castilla-y-Léon
Appellation:	DO Ribera del Duero
Cépage:	Tempranillo
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois

www.magnuswijnen.be