



Petit Verdot 2011

Carlos Falcó



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 07344 |
| Land | Spanien |
| Herkunft | Valdepusa, Spanien |
| Rebsorte | Petit Verdot (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | D.O. Dominio de Valdepusa |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C |
| Ausbau | 8 Monate im Barrique gereift |
| Boden | Lehm und Kalk |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Rauchige Aromen, Preiselbeer-Note im Bouquet und am Gaumen. Sehr konzentriert, mit viel saftiger Frucht, die neben Preiselbeere auch Holunder erkennen lässt. Satte Tannine und ein intensiver Holzton. Im Abgang lang und nachhaltig. |
| Empfehlung | Lamm, Wild, Steak, Rinderfilet, würzigem Käse |
| Über den Winzer | Seit Parkers 95er Ritterschlag mit fünf Spitzenbewertungen genießen Carlos Falcós Weine große Beachtung. Zusammen mit seinem langjährigen Winemacher Julio Lopez realisiert er in Malpica de Tajo, 50 km von Toledo entfernt gelegen, die vorzüglichen Dominio-de-Valdepusa-Estate-Weine. Mit der Anpflanzung der im Bordeaux vergessenen Petit-Verdot-Traube, der von der Rhône stammenden Syrah-Traube und den daraus erzeugten Weinen schuf Carlos Falcó den Grundstein für seine Rotweine ("Ein moderner Aristokrat, der nicht müde wird, seine Ideen in die Tat umzusetzen.", Friedhelm Mühleib, »Alles über Wein« 1/2005). |