Rioja Gran Reserva DOCa

Castillo de Mendoza
Spanien, Rioja

CHF 72.00

Vinifikation

Handselektion der einzelnen Beeren, Gärung in neuen französischen Eichenfässern, Ausbau und Reifung auf der Hefe in den gleichen Fässern für 36 Monate, Flaschenreifung für mind. 4 Jahre

Charakter

Tiefes Kirschrot; intensives, klassisches Bouquet mit grosser Konzentration, zeigt viel Eleganz und reife Frucht, balsamisch, edle Holzaromen und Gewürze, Nuancen von floralen Anklängen wie Veillchen; am Gaumen elegant und überraschend frisch, auffällig harmonisches Zusammenspiel der Aromen und Struktur, gereifte Tannine und hervorragende Dichte, körperreich und Noten von Karamell, Schokolade und Gewürzen; zeigt besonders am Abgang schmeichlerische feine und samtige Tannine

Limitierte Produktion: 1'200 x 75cl Flaschen

Terroir

Ausschliesslich höchste Qualität Traubengut vom ältesten Rebberg in der Rioja Alta

Geschichte

Der Gran Reserva wird nur mit Trauben aus herausragenden Jahrgängen gekeltert, der nächste voraussichtliche Jahrgang wird 2021 sein.

Konsumhinweis

Aufschnitt-Platten mit Tapas und spanischen Wurst- und Schinken (Chorizo, Jamon Iberico), rotes Fleisch wie Lamm und Rind, Wild, scharfe Gerichte, reifer Halbhart-Käse und Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	2022 - 2032
Alkohol:	14.75 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite