

Selección Especial Tinto Crianza Rioja DOCa

Jugendlich - robust - mit Potenzial



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|---|------------------------|
| Herkunft | Rebsorte |
| Spanien | Tempranillo |
| Produzent | Verschlusstyp |
| Marqués de Griñón | DIAM |
| Jahrgang | Genussreife |
| 2017 | ab 2020 |
| Flaschengrösse | Trinktemperatur |
| 75 cl | 16 - 18°C |
| Alkoholgehalt | Artikelnummer |
| 14% | 15805717 |
| Kulinarik | Ausbau |
| Zicklein oder Milchkalb im Ofen, Entenbrust, Paella Valenciana, Chili con Carne, Pasta al Forno, Weisschimmelkäse. | 18 Mt. Barrique |

ÜBER DEN WEIN

Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ihren Namen hat die Region vom Río Oja, einem Nebenfluss des Ebro. Das Weinbaugebiet ist in drei Zonen unterteilt: Alta, Baja und Alavesa. Die Trauben für diese Selección Especial haben Carlos und Xandra Falcó in der Region des Rioja Alta selektiert. In diesem Gebiet wurzeln die Reben in kalk- und eisenhaltige Tonerde. Diese Schwemmlandböden liefern dem Weinmacher Julio Mourelle die gesuchten Tempranillo-Trauben.

Zicklein oder Milchkalb im Ofen, Entenbrust, Paella Valenciana, Chili con Carne, Pasta al Forno, Weisschimmelkäse.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Leuchtendes Kirschrot mit funkelnden Violettreflexen, mitteldicht.

Aromatik

Aromatik: Reif-fruchtige Aromen, Kirschen, deutlich röstige Ausbaunote nach Kaffee, Kakao Bohnen, feines Holz, schön frisch-kräuteriger Hauch, feines Unterholz, moosig.

Körper

Körper: Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und Gerbstoff, ausbaugeprägte Gaumenaromen, leicht wärmend.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Jugendlicher Wein - kulinarischer Allrounder.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch