

## Montecillo Reserva

*Rioja, Spanien*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	Trocken
Kurzbeschreibung:	Würzige Noten mit Aromen von Vanille, schwarzen Früchten und Nuancen von Lakritze und Minze.
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16 bis 18 °C
Servierempfehlung:	Als Begleiter zu gegrilltem Fleisch und würzigen Schmorgerichten und Manchego-Käse.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 78 87

### Charakteristika

In der Nase geben Brombeeren und ein Hauch Fenchel den Ton an. Im Geschmack sind es reife Früchte und delikate Holzaromen. Im Finale zeigt sich die große Klasse dieses konzentrierten Weines in beeindruckender Länge und perfekter Balance.

### Klima/Terroir

Mediterranes Klima, mit trockenen, warmen Sommern und kühlen Nächten, welches eine perfekte Grundlage für den erfolgreichen Weinanbau schafft.

### Ausbau

Dieser kraftvolle Reserva reift mehr als 25 Monate in Barrriques aus französischer und amerikanischer Eiche, bevor er weitere 20 Monate auf der Flasche reift.

### Das Weingut

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eines der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Weinregion Rioja. Das Wort „Montecillo“ bedeutet so viel wie kleiner Hügel. An einem sonnigen Hang im Herzen der Rioja Alta pflanzte die Navajas Familie die ersten Reben. Seit dieser Zeit hat sich die Bodega mit großen fassgereiften Rotweinen einen Namen gemacht. Das Weingut möchte die Werte und Traditionen der Region erhalten, aber nicht denselben Wein machen, den schon die Eltern und Großeltern getrunken haben. Montecillo hat sich der Vereinigung von Frucht und Eleganz, Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kelleranlagen.



**MONTECILLO**  
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

*Rioja*

