

Tempranillo 1860

Rioja DOCa, Marqués de Riscal

Kategorie:	Rot
Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Fruchtbetont, Strukturiert
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Teigwaren, Fleisch, Schmorfleisch, Wild und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	31 56 14

Charakteristika

Mit dem Marqués de Riscal 1860 Tempranillo kommt ein erstklassiger Rotwein ins geschwenkte Glas. Hierin offenbart er eine wunderbar dichte, rubinrote Farbe. Das Bukett dieses Rotweins aus Kastilien - León bezaubert mit Nuancen von Schattenmorelle, Heidelbeere, Zwetschge und Schwarzkirsche. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen Eichenholz, orientalische Gewürze und Zigarrenkistchen hinzu.

Klima/Terroir

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebrotal vor zu viel Feuchtigkeit und Kälte, im Süden das über 2.000 m hohe Massiv der Sierra de la Demanda vor sengender Hitze und heftigen Stürmen der spanischen Hochebene. Kalkhaltige Böden und geringe Temperaturschwankungen lassen Reben ausgezeichnet wachsen.

Ausbau

Dieser kraftvolle Rotwein aus Spanien wird aus den Rebsorten Merlot, Shiraz und Tempranillo hergestellt. Nach der Lese gelangen die Trauben umgehend ins Presshaus. Hier werden sie sortiert und behutsam gemahlen. Anschließend erfolgt die Gärung im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen. Nach dem Ende der Gärung.

Das Weingut

Marqués de Riscal, gegründet 1858, ist eine der ältesten Traditions-Kellereien in der renommierten Weinanbauregion Rioja. Die Marke verkörpert weltweit das Temperament und die Eleganz spanischer Weine und gehört zu den bekanntesten Bodegas. Im Jahr 2023 wurde Marqués de Riscal bei den "World's Best Vineyards" als Bestes Weingut Europas ausgezeichnet..

