

## Rosado

### Rioja DOCa, Marqués de Riscal

Kategorie:	Rosé
Rebsorte:	Grenache, Viura, Malvasia
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtbetont, ausgewogen
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Fischgerichten, Schalentier, Pasta und Reisgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	31 58 12

#### Charakteristika

Brillante, helle Rosefarbe. Das Bouquet ist geprägt von roten Beerenfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren, die von floralen Noten begleitet werden. Am Gaumen frisch und fruchtig mit einem ausgewogenen Körper und einem eleganten Finale voller fruchtiger Sensationen.

#### Klima/Terroir

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebroval 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 Rosé wird nach der so genannten Saignée-Methode hergestellt. Nach der Lese werden die Trauben eingemaischt, um die Gerb- und Farbstoffe freizusetzen. Nach einigen Stunden wird dann ein noch relativ heller Most abgezogen (zehn bis 15 Prozent der Gesamtmenge) und separat bei kühlen Temperaturen vergoren und ausgebaut.

#### Das Weingut

Marqués de Riscal ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1858 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, dem Marqués de Riscal, nach längerem Aufenthalt in Frankreich eine Bodega in Elciego nach dem Vorbild der großen Bordeaux-Weingüter errichten. Aus dieser weltweit berühmten Rioja-Kellerei, die auch Hoflieferant des spanischen Königshauses ist, stammt dieser charmante Rioja-Rosé. Er wird aus den typischen Rioja-Rebsorten bereitet, aber nur kurze Zeit auf den Traubenschalen vergoren, was ihm den hellen Farbton, die Frische und Fruchtigkeit verleiht.

