

Reserva

Marqués de Riscal, Rioja DOCa



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, elegant, komplex, seidige Struktur
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu feinem Schinken (Serrano), Fleischspeisen, Pilzgerichten, nicht zu stark gewürztem Schmorgemüse und zu mittelreifen Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter

Charakteristika

Tiefe Kirschrote Farbe. In der Nase mit Aromen von Lakritze, Zimt und schwarzem Pfeffer, konzentrierter Frucht und einem Hauch von langer Fassreife. Am Gaumen frisch und leicht, mit Rückgrat und eleganten Tanninen. Der lange Abgang ist durch leicht balsamische Noten der feinsten Qualität geprägt.

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

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 21 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern.

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 und baute seinen Rioja-Wein auf die gleiche Weise aus. Er füllte als erster in der Rioja seinen Wein selbst auf Flaschen und gewann schon nach wenigen Jahren hohe internationale Auszeichnungen.

