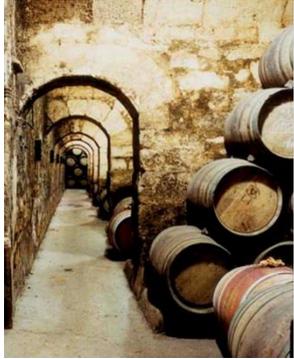


Proximo

Marqués de Riscal, Rioja DOCa



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, vollmundig, sortentypisch
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenen Fleischgerichten wie Entrecôte, Rumpsteak, Lammkotelett, zu Gegrilltem und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	31 60 40

Charakteristika

Strahlende, rubinrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Waldbeeren und Granatapfel. Am Gaumen fruchtig und gut strukturiert mit charmanten Tanninen.

Klima/Terroir

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meistbegünstigten Weinbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebroval vor zuviel 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. Der Ausbau erfolgt im Stahltank und für vier Monate im Fass.

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.

