

2016 Marqués de Riscal Viñas Viejas

Vinos de la Tierra de Castilla y León, Marqués de Riscal



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	75% Garnacha, 25 % Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und fruchtig, vollmundig, gut eingebundene Säure
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	9 - 12°C
Servierempfehlung:	zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Pasta- und Reisgerichten oder als Aperitif
Verfügbare Formate:	0,75 Liter in Geschenkverpackung
Artikel-Nr.:	31 58 13

Charakteristika

Lebendiges helles Rosa. In der Nase intensive Erdbeer- und Himbeeraromen gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen ein breites Aromenspektrum und eine angenehme Frische mit einer ausgewogenen und wunderbar eingebundenen Säure.

Terroir

Dieser Roséwein stammt von den besten aufgepfropften alten Reben der höchsten Kiesterrassen des Duero aus der Region Vino de la Tierra de Castilla y León.

Ausbau

In dem Marqués de Riscal Viñas Viejas vereinen sich die reine Essenz der Garnacha- und Tempranillo-Trauben, die von mehr als 80 Jahre alten freistehenden, gepfropften Weinreben stammen. Der sandige Boden schützte den gesamten Weinberg dieser Reben vor der Reblaus. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, limitierter Roséwein, mit dem Marqués de Riscal einen Blick auf die Vergangenheit, ihre Tradition der Weinherstellung widmet und einen avantgardistischen Wein geschaffen hat. Die Tempranillo- und Garnacha-Trauben vereinen sich perfekt zu einem frischen, runden Gaumen, dadurch dass die Tempranillo- und Garnacha-Trauben für einige Monate im Kontakt mit dem feinen Bodensatz der Sauvignon Blanc Traube sind, verleiht dies dem Wein Frische und Komplexität.

