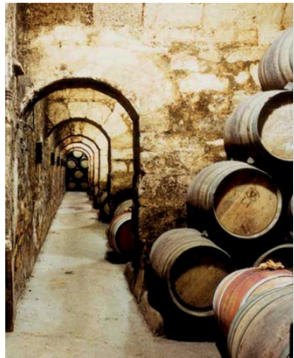


Proximo

Marqués de Riscal, Rioja DOCa



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, vollmundig, sortentypisch
Alkohol:	13,5 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 meist begünstigten 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.

Das Weingut

Marqués de Riscal ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1860 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, 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. Noch immer erzeugt Marqués de Riscal in der Rioja Alavesa ausschließlich Weine ab der Reifestufe Reserva und verwendet dazu nur handverlesenes Rebgut von eigenen Weinbergen.

