

Finca Torrea

Rioja DOCa, Marqués de Riscal



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo und Graciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	reife Aromen, komplex, vielschichtig
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.:	32 46 47

Charakteristika

Satte kirschrote Farbe. Das fruchtige Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Kirschen, Trockenpflaumen und Himbeeren, die von mediterranen Gewürzen und leichten Toastnuancen ergänzt werden. Am Gaumen komplex und perfekt ausbalanciert mit charmanten Tanninen und einem fruchtigen Finale.

Klima/Terroir

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebrothal 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

Die von Hand gelesenen Trauben werden nochmals sortiert, bevor sie entrappt und auf der Maische bei kontrollierter Temperatur vergoren werden. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 18 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche).

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.

