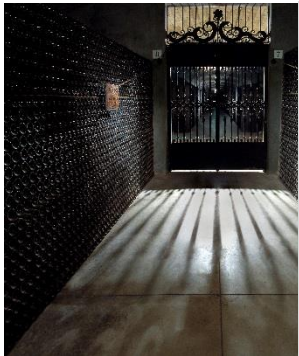


Montecillo Crianza 2016

Montecillo, Rioja DOCa, Rioja Alta



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | kraftvoll, harmonisch mit floralen Noten |
| Alkohol: | 13,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | Zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, zu Grillgerichten und Wild |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 78 70 |

Charakteristik

Kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Aromen von Brombeere und Kirsche werden von feinen röst- sowie floralen Noten begleitet. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und einem eleganten, langanhaltenden Nachhall.

Klima/Terroir

Fuenmayor, ein wunderbarer Landschaftsfleck, der einst der Bodega seinen Namen gab und heute Symbol ist für ein Ethos und eine Lebenseinstellung: hier befindet sich der Ursprung und das Fundament von dem, was sie heute sind. Diese charakterstarke und fruchtbare Natur kommt dank der langjährigen Erfahrung im Ausbau von Wein in Fässern und Flaschen zu ihrer vollen Entfaltung. Natur und Fachwissen prägen das DNA der drittältesten Weinkellerei in La Rioja.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben gemahlen und auf der Maische vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 18 Monate in amerikanischen Barriques und weitere 6 Monate in der Flasche.

Das Weingut

Die Bodegas Montecillo gehören zu jener Spitzengruppe von Weinkellereien, die den Ruf der Rioja als eine der führenden Weinregionen der Welt begründet hat. Als älteste Bodega der Rioja Alta kommt Montecillo in dieser besonders bevorzugten Rioja-Region eine Schlüsselrolle zu. Seit Gründung der Bodega 1874 durch Don Celestino gilt die Aufmerksamkeit dem Ausbau großer fassgereifter Rotweine.



MONTECILLO
RIOJA

