

Montecillo Gran Reserva »Selección Especial«

Rioja, Spanien



| | |
|---------------------|------------------------------------|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Tempranillo (100 %) |
| Geschmack: | Trocken |
| Kurzbeschreibung: | Fruchtbetont, Strukturiert, Würzig |
| Alkohol: | 13,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16 bis 18 °C |
| Servierempfehlung: | Ideal zu allen Fleischgerichten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 84 19 |

Charakteristika

Seine Nase versprüht subtile Aromen von mediterranen Kräutern und Gewürzen wie Rosmarin, gefolgt von würzigen Tabaknoten. Eingelegte Kirschen und rote Johannisbeeren runden die unglaublich komplexe Aromatik des Gran Reserva Selección Especial ab. Am Gaumen offenbart der trockene Rotwein große Eleganz und stattliche Struktur, die für die klassischen Rioja-Weine charakteristisch sind.

Klima/Terroir

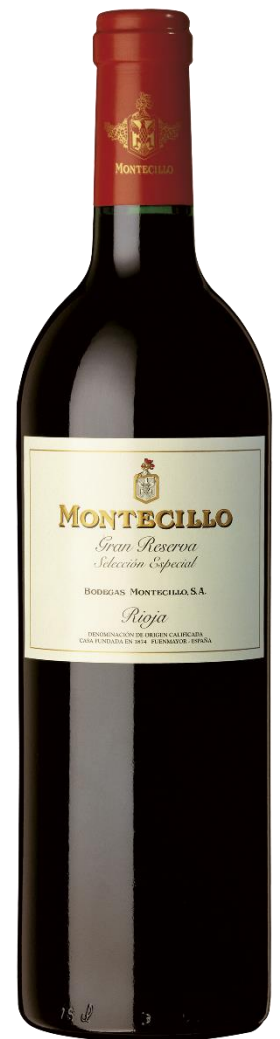
Mediterranes Klima, mit trockenen, warmen Sommern und kühlen Nächten, welches eine perfekte Grundlage für den erfolgreichen Weinanbau schafft.

Ausbau

Ganze 36 Monate wird der spanische Rotwein in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut und im Anschluss auf Flaschen gezogen.

Das Weingut

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eines der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Weinregion Rioja. Das Wort „Montecillo“ bedeutet so viel wie kleiner Hügel. An einem sonnigen Hang im Herzen der Rioja Alta pflanzte die Navajas Familie die ersten Reben. Seit dieser Zeit hat sich die Bodega mit großen fassgereiften Rotweinen einen Namen gemacht. Das Weingut möchte die Werte und Traditionen der Region erhalten, aber nicht denselben Wein machen, den schon die Eltern und Großeltern getrunken haben. Montecillo hat sich der Vereinigung von Frucht und Eleganz, Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kellieranlagen.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja

