

Gran Reserva

Marqués de Riscal, Rioja DOCa



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvolle Struktur, dicht, lang, komplex
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu feinem Schinken, reifem Käse, rotem Fleisch und Wildgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	31 65 12

Charakteristika

Hat die Farbe von Schwarzkirsche mit einem leichten Schimmer von rotem Backstein. In der Nase stark und komplex mit Noten von schwarzem Pfeffer, balsamischen Aromen und einer leichten Wärme die an feine Eiche erinnert. Am Gaumen, gereifte Nuancen stehen in perfekter Harmonie mit der Frucht, mit angenehmer Tannin Konzentration. Rund und geschmeidig, mit einem langen seidig weichen Abgang.

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

Die Trauben stammen von über 80 Jahre alten Reben. Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 26 Monate in französischen Eichenholzfässern und weitere drei Jahre auf der Flasche.

Das Weingut

Marqués de Riscal ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1858 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, dem 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.

