

Baron de Chirel Reserva

Rioja DOCa, Marqués de Riscal



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo und andere
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, elegant, komplex, seidige Struktur, enorm lang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenen Fleischgerichten wie Entrecote, Rumpsteak, Lammkotelett, zu Gegrilltem und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	31 57 13

Charakteristika

Tiefe granatrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit facettenreichen Aromen von reifen Beerenfrüchten und Pflaume, die von dezenten balsamischen Noten sowie Vanille, Pfeffer und Kaffee ergänzt werden. Am Gaumen intensiv und kraftvoll mit exzellent eingebundene Tannine und einem langanhaltenden 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 Ebrotal 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 auf der Maische bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 20 Monate in französischen Barriques und mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche.

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.

