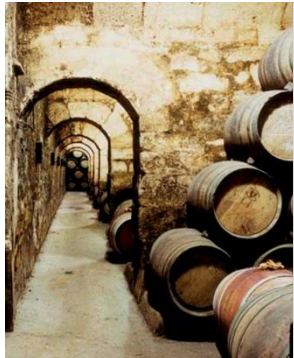


Reserva XR

Rioja DOCa, Marqués de Riscal



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Tempranillo und Graciano |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | dicht, elegant, komplex, seidige Struktur |
| Alkohol: | 14,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | zu gegrilltem und gebratenem Fleischgerichten, zu Schinken, milden Käsesorten und Geflügel |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 31 58 36 |

Charakteristika

Intensive kirschrote Farbe. Ein beeindruckendes Bouquet von Süßholz, Zimt und schwarzem Pfeffer gepaart mit leichten Barrique-Noten.

Am Gaumen zeigt sich ein körperreicher, eleganter und ausgewogener Wein mit konzentrierten Fruchtaromen und abgerundetem Tanninen. Im Abgang ausgewogen mit leichten balsamischen Noten, die in der Verbindung mit den Barrique-Noten dem Wein eine große Qualität und Lagerfähigkeit verleihen.

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 zu viel 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

Reift für 24 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern.

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.

