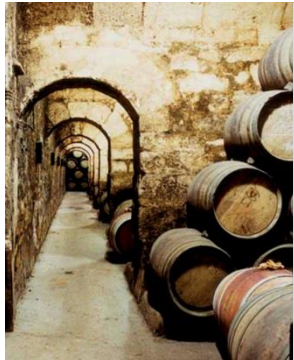


Reserva

Marqués de Riscal, Rioja DOCa



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, elegant, komplex, seidige Struktur
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenen Fleischgerichten wie Entrecote, Rumpsteak, Lammkotelett, zu Grilltem und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter; 0,375 Liter
Artikel-Nr.:	31 59 11; 31 59 73; 31 60 24

Charakteristika

Tiefe Kirschrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit komplexen Aromen von reifen Beerenfrüchten, die von balsamischen Noten begleitet werden. Am Gaumen kraftvoll und zugleich ausgewogen mit guter Struktur, eleganten Tanninen, feinen Holznoten und einem langen, von der Frucht getragenen 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 bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 25 Monate in Eichenholzfässern.

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.

