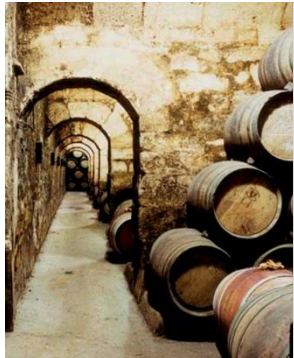


Gran Reserva

Marqués de Riscal, Rioja DOCa



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvolle Struktur, dicht, lang, komplex
Alkohol:	14,0 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 65 12

Charakteristika

In der Nase Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen. Feine Eichenholzaromen und kräutrige Noten runden das Bouquet ab. Seine kraftvolle Struktur wird von fein, abgerundeten Tanninen begleitet. Am Gaumen dicht und ausgewogen mit einem ungemein lang anhaltenden Nachhall.

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

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 2,5-3 Jahre in französischen Eichenholzfässern und weitere drei Jahre 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.

