

Finca Montico

Rueda DO, Marqués de Riscal

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Verdejo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, fruchtig, komplex & vielschichtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	32 46 30

Charakteristika

Hellgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Fruchtig-frische Noten von Zitrusfrüchten und Maracuja werden von würzigen Wiesenkräutern und Röstnoten ergänzt. Am Gaumen cremig und vollmundig mit einer lebendigen Frische und einem eleganten Nachhall.

Klima/Terroir

Die D.O. Rueda liegt im Norden. Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 600 bis 800 Metern über dem Meeresspiegel. Die Böden bestehen aus Kalkstein, Kies und Sand. In der Nähe des Duero sowie seiner Nebenflüsse dominieren Kieselgeröll und Kiesböden. Das Klima ist kontinental mit eher kurzen, aber heißen Sommern und kalten Wintern.

Ausbau

Nach der Lese erfolgen eine schonende Ganztraubenpressung und die Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein mindestens 4 Monate auf der Feinhefe.

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.

