

RIOJA GRAN RESERVA DOCA 904 M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	RIOJA, ALTA
PRODUZENT;	LA RIOJA ALTA SA HTTPS://WWW.RIOJALTA.COM
TRAUBENSORTE;	89% TEMPRANILLO, 11% GRACIANO
ALKOHOL;	13.5 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN SORGFÄLTIG VON HAND GELESEN UND ANSCHLIESSEND ENTRAPPT. DIE FERMENTATION GEHT CA. 17 TAGE. DIE MALOLAKTISCHE FERMENTATION GEHT NATÜRLICH VOR SICH UND GEHT CA. 75 TAGE. ANSCHLIESSEND LAGERTE DER WEIN FÜR 33 MONATE IN AMERIKANISCHEM HOLZ BEVOR ER IN FLASCHEN ABGEFÜLLT WURDE
WEINTYP;	MITTELDICHTES GRANATROT MIT AUFGEHELLTEM RAND; WUNDERSCHÖNE, INTENSIVE UND KOMPLEXE NASE MIT ASIATISCHEN GEWÜRZEN, TABAK UND BROMBEEREN. IM GAUMEN SEHR FÜLLIG, MIT ELEGANTER SÄURE UND FEINEN, SEIDIGEN TANNINEN, AUßERGEWÖHNLICHE TIEFE, INTENSIVE UND KOMPLEXE FRUCHT MIT NOTEN VON KAFFEE, GEWÜRZEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN, SEHR AUSGEWOGEN UND ELEGANT, DICHT UND MIT BEEINDRUCKEND LANGEM ABGANG. EIN MUSTERBEISPIEL EINES RIOJA MIT POTENTIAL FÜR EINE WEITERE, JAHRELANGE FLASCHENLAGERUNG
PASST ZU;	FLEISCHGERICHTE, DESSERTS MIT SCHOKOLADE

