ROTWEINE

Ontañón Reserva Rioja DOCa

75cl



75 cl | ES - Rioja - 2019 | Bodegas Ontañón

Dunkles Rubinrot. In der Nase Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, unterlegt von Veilchen, Tabak, Zedernholz und Graphit. Am Gaumen trocken, dicht und doch geschmeidig, mit reifer, konzentrierter Frucht, frischer Säure und feinkörnigem, bestens integriertem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Trauben aus hohen Lagen um Quel 95% Tempranillo, 5% Graciano. Lange Mazeration, Gärung bei 26-28 °C, danach 24 Monate Barrique (50% FR/50% US) plus ausgedehnte Flaschenreife.

Traubensorte	Tempranillo/Graciano
Herkunft	Rioja
Produzent	Bodegas Ontañón
Vinifikation	Selektive Handlese aus Parzellen La Pasada und El Pozo lange Mazeration temperaturkontrollierte Gärung Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche weitere Reife in der Flasche.
Charakter	Dunkles Rubinrot. In der Nase Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, unterlegt von Veilchen, Tabak, Zedernholz und Graphit. Am Gaumen trocken, dicht und doch geschmeidig, mit reifer, konzentrierter Frucht, frischer Säure und feinkörnigem, bestens integriertem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Trauben aus hohen Lagen um Quel 95% Tempranillo, 5% Graciano. Lange Mazeration, Gärung bei 26-28 °C, danach 24 Monate Barrique (50% FR/50% US) plus ausgedehnte Flaschenreife.
Passt zu	Lamm, Rinderschmorbraten, Wild, gereiftem Manchego
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18 °C
Artikel Nr.	09746/19
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2019
Weintyp	Rotweine