ROTWEINE

Ontañón Crianza Rioja DOCa 50cl



50 cl | ES - Rioja - 2022 | Bodegas Ontañón

Rubinrot mit violettem Schimmer. Die Nase zeigt reife Kirschen, Brombeeren und Pflaume, begleitet von Vanille, Kakao, Tabak und feinen Gewürzen. Am Gaumen trocken, saftig und rund, mit reifem Tannin, frischer Säure und dezentem Holz, das die Frucht betont. Der Abgang ist würzig und klar. Trauben aus hoch und kühl gelegenen Parzellen Kaltmazeration, Gärung bei kontrollierter Temperatur, postfermentative Mazeration. Rund 12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche gereift.

Traubensorte	Tempranillo, Garnacha
Herkunft	Rioja
Produzent	Bodegas Ontañón
Vinifikation	5 Tage Kaltmazeration Gärung ca. 7 Tage bei ~24 °C anschl. Post-Mazeration und Mikro-Oxigenierung nur Vorlaufwein verwendet.
Charakter	Rubinrot mit violettem Schimmer. Die Nase zeigt reife Kirschen, Brombeeren und Pflaume, begleitet von Vanille, Kakao, Tabak und feinen Gewürzen. Am Gaumen trocken, saftig und rund, mit reifem Tannin, frischer Säure und dezentem Holz, das die Frucht betont. Der Abgang ist würzig und klar. Trauben aus hoch und kühl gelegenen Parzellen Kaltmazeration, Gärung bei kontrollierter Temperatur, postfermentative Mazeration. Rund 12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche gereift.
Passt zu	Iberico, Lammkoteletts, Pasta mit Ragù, Manchego
Trinkempfehlung	2024-2028, 16-18 °C
Artikel Nr.	50274/22
Inhalt	50 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Rotweine