

Ontañón Crianza Rioja DOCa

50cl














50 cl

ES - Rioja - 2022

Bodegas Ontañón

Rubinrot mit violetter 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 violetter 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