

# Mi Lugar Rioja DOCa 75cl



75 cl

 ES - Rioja - 2019 Dominio de Queirón

Dunkles Rubinrot mit violettem Schimmer. In der Nase Schwarzkirsche, Blaubeeren, Cassis und Pflaume, dazu Gewürze, Kaffee, Trüffel, balsamische Noten sowie Kräuter und Stein. Am Gaumen trocken, druckvoll und doch geschmeidig, mit dichter Frucht, feinkörnigem Tannin und lebendiger Säure. Der lange Abgang verbindet Frucht, Würze und kühle Mineralität. Aus hoch gelegenen Parzellen in Quel malolaktisch im Barrique, 18 Monate Barrique plus 12 Monate Holzfass prägen Tiefe und Eleganz.

	<b>Traubensorte</b>	Tempranillo, Garnacha
	<b>Herkunft</b>	Rioja
	<b>Produzent</b>	Dominio de Queirón
	<b>Vinifikation</b>	Dreifache Selektion 5 Tage Kaltmazeration langsame Gärung >18 Tage bei 22-26 °C Ausbau und Flaschenruhe im unterirdischen Keller.
	<b>Charakter</b>	Dunkles Rubinrot mit violettem Schimmer. In der Nase Schwarzkirsche, Blaubeeren, Cassis und Pflaume, dazu Gewürze, Kaffee, Trüffel, balsamische Noten sowie Kräuter und Stein. Am Gaumen trocken, druckvoll und doch geschmeidig, mit dichter Frucht, feinkörnigem Tannin und lebendiger Säure. Der lange Abgang verbindet Frucht, Würze und kühle Mineralität. Aus hoch gelegenen Parzellen in Quel malolaktisch im Barrique, 18 Monate Barrique plus 12 Monate Holzfass prägen Tiefe und Eleganz.
	<b>Passt zu</b>	Lamm, Rinderschmorbraten, Wild, gereiftem Hartkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	2024-2034, 16-18 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09761/19
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2019
	<b>Weintyp</b>	Rotweine