




ROTWEINE


# Ontañón Reserva Rioja DOCa

## 75cl



75 cl

 ES - Spanien / Rioja - 2015

 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

Spanien / 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.

09746/15



### Inhalt

75 cl



### Jahrgang

2015



### Weintyp

Rotweine