

Ontañón Reserva Rioja DOCa 75cl



75 cl

🐣 ES - Spanien / Rioja - 2015

all 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