

Ontañón Crianza Rioja DOCa **50cl**



CHF 12.90 50 cl

ES - Rioja - 2021

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.

ΨO Passt zu Iberico, Lammkoteletts, Pasta mit Ragù, Manchego

Ä 2024-2028, 16-18 °C **Trinkempfehlung**

Artikel Nr. 50274/21

50 cl Inhalt

2021 Jahrgang

Weintyp Rotweine