



ROTWEINE

Ontañón Crianza Rioja DOCa

50cl



50 cl

ES - Rioja - 2021

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-Oxygenierung 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.

50274/21



Inhalt

50 cl



Jahrgang

2021



Weintyp

Rotweine