



López de Haro Reserva

Rioja DOCa, Hacienda López de Haro

Rioja-Klassiker in Reserva-Qualität

Beschreibung:

Aus den ältesten Rebanlagen der Bodega in der Rioja Alta. Funkelndes Rubin, im Bouquet reife rote und schwarze Beerenfrüchte, würzig-balsamische Noten, Kaffee und einem Hauch feiner Vanille. Am Gaumen kraftvoll-ausgewogen, ein runder und fülliger Rioja mit süßem Tannin, Druck und Länge, dabei weich in seiner Art. Langer Nachhall.

Aromenprofil:

Funkelndes Rubin, im Bouquet reife rote und schwarze Beerenfrüchte, würzig-balsamische Noten, Kaffee und einem Hauch feiner Vanille. Am Gaumen kraftvoll-ausgewogen, ein runder und fülliger Rioja mit süßem Tannin, Druck und Länge, dabei weich in seiner Art. Langer Nachhall.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Hacienda López de Haro

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1233719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

López de Haro Reserva

Rioja DOCa
Hacienda López de Haro

Herkunft: Spanien
Ratings: Decanter 91/100, Score 18/20
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.