



Viñas de Gain

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Vom Kultwinzer und Rioja-Pionier

Beschreibung:

Er hat das Ansehen von Rioja geprägt wie kaum ein anderer: Juan Carlos Lopéz de la Calle. Der Winzer steht für Kompromisslosigkeit in Sachen Qualität – aber auch für seinen geradlinigen Weg, den er konsequent verfolgt. Seit einer Auseinandersetzung mit dem Konsortium geht Juan Carlos de la Calle seinen eigenen Weg und hat erreicht, dass seine Weine zu den absoluten Premiumweinen zählen. Der reinsortige Tempranillo aus dem Baskenland stammt von den besten Rebbergen der Bodegas und lässt die Handschrift von Juan Carlos deutlich erkennen.

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Schwarze und rote Kirschen, roter Apfel und würzige Pflaumen in der exquisiten Nase. Brombeerengelee und Johannisbeeren, verführerisch und erlesen. Im Gaumen mit gehörig Fruchtdruck, aber auch der Artadi-typischen, feinkörnigen Mineralität. Die noble Textur in der wohlproportionierten Mitte offenbart verblüffenden Gaumendruck bis ins kompakte, wohlbalancierte Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1673917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viñas de Gain

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.