



Viña Ardanza Reserva

Rioja DOCa, Bodegas La Rioja Alta

Hat ein langes Leben vor sich

Beschreibung:

Die Früchte für den Viña Ardanza Reserva stammen aus besten Rioja-Terroirs für die Rebsorten Tempranillo und Granacha. Von Hand geerntete Trauben und eine geduldige Reifung in gebrauchten Eichenfässern bringen den Zauber dieses Klassikers von der Bodegas La Rioja Alta optimal zur Geltung. Ein intensiv-aromatischer spanischer Rotwein mit feinen balsamischen Noten in der Nase – ausgewogen und vielschichtig im Geschmack besitzt diese Rioja Reserva ein würziges Finish mit weichen Tanninen und zeigt riesiges Potenzial für eine lange Zukunft.

Aromenprofil:

Passt zu:

Kräftige Fleischgerichte wie Lammkarree, Rinderroulade oder Rinderschmorbraten sowie Chuletillas de cordero werden von diesem Rioja Rotwein hervorragend begleitet. Ebenfalls passend zu gegrilltem Gemüse, Patatas a la riojana und Pimientos del piquillo.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas La Rioja Alta
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 20% Garnacha
Artikelnummer:	1238120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viña Ardanza Reserva

Rioja DOCa
Bodegas La Rioja Alta

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 20% Garnacha
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.