



Yjar

Labastida de Alva, Rioja DOCa, Granja Nuestra Señora de Remelluri

Eine authentische Rioja Ikone

Beschreibung:

Der 2019er Yjar ist der dritte Jahrgang des Spitzenweins. Die Trauben stammen von 3,8 Hektar ganz besonderer Weinberge in der Granja Nuestra Señora de Remelluri von Telmo Rodriguez, in den Ausläufern der Sierra de Toloño. Die Reifung erfolgt über 30 Monate in verschiedenen Barrique-Grössen und Fouders.

Aromenprofil:

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: Rioja DOCa

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc

Artikelnummer: 1136918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Yjar

Labastida de Alva
Rioja DOCa

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 100/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.