

Capellanía Gran Reserva

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Weisser Rioja der Extraklasse

Beschreibung:

Die Viura, die weiße Rebsorte, aus der dieser Wein hergestellt wird, stammt aus Pago Capellanía, einem nur 6 Hektar großen Weinberg im höchsten Teil der Finca Ygay. Dank der Höhenlage, der hohen Qualität der kalkhaltigen Böden und der geringen Erträge der über 70 Jahre alten Rebstöcke erreicht die Sorte ihr maximales Potenzial.

Aromenprofil:

(st) Brillantes Goldgelb. Ausschwefendes Aromenprofil von reifer Zitrusfrucht, Rauchmandeln und Blütenpollen. Ein Hauch von Butters-toast, Bienenwachs und Vanillegebäck. Am Gaumen vollmundig und opulent, gestützt jedoch von einer dynamischen Frische die Harmonie und Ausgewogenheit bringt. Getrocknete weiße Blüten, feines Edelholz und eine Spur von Akazienhonig am luxuriös anmutenden Gaumen. Das lang anhaltende Finale verspricht enormes Potenzial.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Marqués de Murrieta

Ausbau: 23 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Viura

Artikelnummer: 1273719



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Capellanía Gran Reserva

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Ratings: James Suckling 96/100, Parker 95/100, Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Viura
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.