



2017 Marqués de Riscal Gran Reserva

Rioja DOCa, Herederos del Marqués de Riscal

Traditioneller Riojastil und großer Weinwert

Beschreibung:

Weine, die sich selber als "Gran Reserva" nennen dürfen, sind ausschliesslich Wein großer Jahrgänge, die insgesamt mindestens 60 Monate lang ausgebaut wurden, wovon sie mindestens 2 Jahre im Eichenfass sowie 2 Jahre auf der Flasche reifen durften. Der Gran Reserva von Marqués de Riscal hat eine kraftvolle Struktur mit feinen, sanften Tanninen. Am Gaumen ist der Wein unglaublich dicht und ausgewogen und bietet ein langes, präzises Finale.

Passt zu:

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

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
Region:	Rioja
Produzent:	Riscal
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Artikelnummer:	1223217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Riscal Gran Reserva

Rioja DOCa

Herederos del Marqués de Riscal

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.