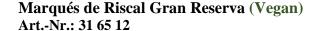


Wein-Expertise



HERKUNFTSLAND: Spanien

ANBAUGEBIET: Rioja Alavesa, Provinz Alava

JAHRGANG: 2017

MARQUÉS DE RISCAL

ERZEUGER: Herederos del Marqués de Riscal S.A., Elciego

(Alava)

KLASSIFIZIERUNG: DOCa Rioja

REBSORTE: 100 % Tempranillo

WEINERZEUGUNG: Der Wein reift 2,5 bis 3 Jahre in französischen

Eichenholzfässern und weitere drei Jahre auf der

Flasche.

BEURTEILUNG: Hat die Farbe von Schwarzkirsche mit einem

leichten Schimmer von rotem Backstein. In der Nase stark und komplex mit Noten von schwarzem Pfeffer, balsamischen Aromen und einer leichten Wärme die an feine Eiche erinnert. Am Gaumen zeigen sich gereifte Nuancen in perfekter Harmonie

mit Frucht und einer angenehmen Tannin-

Konzentration. Rund und geschmeidig, mit einem

langen seidig weichen Abgang.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu Schinken, reifem Käse, rotem Fleisch und

Wildgerichten

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 15,0 % vol.

Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 5,00 g/l

Marqués de Riscal ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1858 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, dem Marqués de Riscal, nach längerem Aufenthalt in Frankreich eine Bodega in Elciego nach dem Vorbild der großen Bordeaux-Weingüter errichten und baute seinen Rioja-Wein auf die gleiche Weise aus. Er füllte als erster in der Rioja seinen Wein selbst auf Flaschen und gewann schon nach wenigen Jahren hohe internationale Auszeichnungen.

