



W e i n - E x p e r t i s s e

Montecillo Crianza (vegan)

Art.-Nr.: 13 78 71



| | |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | Rioja Alta |
| JAHRGANG: | 2016 |
| ERZEUGER: | Bodegas Montecillo |
| KLASSIFIZIERUNG: | Rioja D.O.Ca. |
| REBSORTE: | 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano |
| WEINERZEUGUNG: | Nach der selektiven Lese werden die Trauben gemahlen und auf der Maische vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 18 Monate in amerikanischen Barriques und weitere 6 Monate in der Flasche. |
| BEURTEILUNG: | Kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Aromen von Brombeere und Kirsche werden von einen Röst- sowie floralen Noten begleitet. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert Mitweichen Tanninen und einem eleganten, langanhaltenden Nachhall. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, zu Grillgerichten und Wild. |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18 °C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 5,5 g/l</i> |

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eines der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Weinregion Rioja. Das Wort „Montecillo“ bedeutet so viel wie kleiner Hügel. An einem sonnigen Hang im Herzen der Rioja Alta pflanzte die Navajas Familie die ersten Reben. Seit dieser Zeit hat sich die Bodega mit großen fassgereiften Rotweinen einen Namen gemacht. Das Weingut möchte die Werte und Traditionen der Region erhalten, aber nicht denselben Wein machen, den schon die Eltern und Großeltern getrunken haben. Montecillo hat sich der Vereinigung von Frucht und Eleganz, von Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kelleranlagen.