



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



Riscal Tempranillo (Vegan)

Art.-Nr.: 31 56 14

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Castilla y León
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Marqués de Riscal, Vinos Blancos de Castilla, S.A. Valladolid
AUSZEICHNUNGEN:	88 Falstaff (Jg. 2016) 90 Punkte Guía Repsol (Jg. 2010), „Best Buy“ Wine Enthusiast (Jg. 2005)
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla y León
REBSORTE:	85% Tempranillo, 15% Syrah
WEINERZEUGUNG:	Kontrollierte Temperaturen während der Gärung um die Fruchtnoten herauszuarbeiten sowie kurze Mazerationszeiten. Malolaktische Gärung.
BEURTEILUNG:	Dieser Wein glänzt durch sein leuchtendes Kirschrot, seine intensiven Fruchtaromen, sein kraftvolles Bukett und eine feine Holznote. Am Gaumen zeigt er sich frisch, rund und nicht sehr tanninhaltig, mit einem fruchtigen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt zu Teigwaren, Fleisch, Schmorfleisch, Wild und Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 3,1 g/l Gesamtsäure: 4,62 g/l</i>

In der fast vergessenen Weinbauregion Castilla y León haben die Marqués de Riscal ihr glückliches Händchen bei der Auswahl bester Weinberge einmal mehr unter Beweis gestellt. Mit großer Hingabe entstand ein eleganter und gut strukturierter Tempranillo, der wie dafür gemacht ist, eine neue Generation von Weinliebhabern an den Genuss spanischer Weine heranzuführen. Marqués de Riscal vereint die besten spanischen Weinherkünfte unter einem Dach: Die Aushängeschilder der traditionsreichen Bodega stammen aus den erlesenen Weinbergen rund um den Stammsitz in der RIOJA. Die preisgekrönten Weißweine der Marqués de Riscal kommen aus der von Riscal entdeckten RUEDA. Und der modern gemachte Riscal Tempranillo stammt von den Ufern des Duero in CASTILLA Y LEON.