



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



Marqués de Riscal Rosado (Vegan)

Art.-Nr. 31 58 12

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Rioja Alavesa, Provinz Alava
JAHRGANG:	2019
ERZEUGER:	Herederos del Marqués de Riscal S.A., Elciego (Alava)
KLASSIFIZIERUNG:	DOCa Rioja
REBSORTE:	85% Garnacha, 10% Viura & 5% Malvasía
WEINERZEUGUNG:	Durch eine sanfte Pressung wird ein ungewöhnlich, zarter, frischer Roséwein hergestellt. Vergoren im Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 14°C bis 16°C, um eine große Fruchtigkeit zu erreichen.
BEURTEILUNG:	Blassrosa in der Farbe. In der Nase Noten von Himbeere, Erdbeere und ein Hauch von Blumenblüten. Frisch und ausgeglichen und im Abgang angenehm knackig mit fruchtiger Sensation.
MENÜEMPFEHLUNG:	Bevorzugt zu Fisch, Schalentieren, Nudel- und Reisgerichten. Gut gekühlt auch hervorragend als universeller Tischwein einsetzbar.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 2 g/l Gesamtsäure: 3,7 g/l</i>

Die Rioja, eine gute Autostunde südlich der spanischen Atlantikküste gelegen, ist eines der bevorzugtesten Weinbaugebiete der Erde: im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebrothal vor zuviel Feuchtigkeit und Kälte, im Süden das über 2.000 m hohe Massiv der Sierra de la Demanda vor sengender Hitze und heftigen Stürmen der spanischen Hochebene. Kalkhaltige Böden und geringe Temperaturschwankungen lassen edle Reben ausgezeichnet gedeihen.

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. Aus dieser weltweit berühmten Rioja-Kellerei, die auch Hoflieferant des spanischen Königshauses ist, stammt dieser charmante Rioja-Rosé. Er wird aus den typischen Rioja-Rebsorten bereitet, aber nur kurze Zeit auf den Traubenschalen vergoren, was ihm den hellen Farbton, die Frische und Fruchtigkeit verleiht.