

Wein-Expertise



Marqués de Riscal Rosado (Vegan)

Art.-Nr. 31 58 12

HERKUNFTSLAND: Spanien

ANBAUGEBIET: Rioja Alavesa, Provinz Álava

JAHRGANG: 2023

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

(Álava)

KLASSIFIZIERUNG: DOCa Rioja

REBSORTE: Tempranillo, Viura

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 die fruchtigen Aromen beizubehalten.

BEURTEILUNG: Ein zartes Blassrosa im Glas. In der Nase feine Aromen von

Himbeere und Erdbeere, begleitet von einem Hauch floraler Noten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit einem

lebendigen, fruchtbetonten Finale.

MENÜEMPFEHLUNG: Bevorzugt zu Fisch, Schalentieren, Nudel- und

Reisgerichten. Gut gekühlt auch hervorragend als

universeller Tischwein einsetzbar.

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 13 % vol.

Restzucker: <2 g/l Gesamtsäure: 4 g/l

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 Ebrotal 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.

