



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



## Ardo de Marqués de Riscal – Crianza (Vegan)

Art.-Nr.: 31 58 19

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Rioja Alavesa, Provinz Alava
JAHRGANG:	2016
ERZEUGER:	Herederos del Marqués de Riscal S.A., Elciego (Alava)
KLASSIFIZIERUNG:	DOCa Rioja
REBSORTE:	90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo
WEINERZEUGUNG:	Ardo reift 18 Monate im Eichenholzfass und damit 6 Monate länger als vorgeschrieben. Anschließend reift er ein weiteres Jahr auf der Flasche.
BEURTEILUNG:	Klassisches Bukett mit Anklängen an Schattenmorellen, Vanille, Mokka, Kakao und verführerischen Aromen reifer Beeren, am Gaumen frisch, sanft, sehr fein strukturiert und überaus harmonisch.
MENÜEMPFEHLUNG:	Gerne zu scharfen und würzigen Speisen und zu Fleischgerichten wie Roast Beef, Lamm und Schwein.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 1,7 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,3 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 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 diese Crianza.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE