



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



## **Viña Collada by Marqués de Riscal (Vegan)**

**Art.-Nr.: 31 60 48**

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Rioja
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Herederos del Marqués de Riscal S.A., Elciego (Alava)
KLASSIFIZIERUNG:	DOCa Rioja
REBSORTEN:	100% Tempranillo
BEURTEILUNG:	Moderner, fruchtiger, würziger und charmanter Rioja, über vier Monate im Eichenholz ausgebaut.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Pasta, Salaten und gebratenem Fleisch, sowie zu Curry-Gerichten.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: &lt;2,0 g/l Gesamtsäure: 5,3 g/l</i>

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinanbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebrotrtal 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 Reben ausgezeichnet gedeihen.

Seit über 160 Jahren steht der Name des spanischen Hoflieferanten Marqués de Riscal gleichermaßen für Tradition wie für Moderne. Wie wegweisend die weltberühmte Bodega bis heute ist, beweist die von Star-Architekt Frank Gehry entworfene „Ciudad del Vino“ an ihrem Stammsitz in Elciego. Mit Viña Collada hat Marqués de Riscal auch önologisch einen neuen Weg beschritten. Der modern gemachte Rioja bestätigt das hohe Qualitätsniveau der vielfach preisgekrönten Weinkellerei.