



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



Marqués de Riscal Gran Reserva (Vegan)

Art.-Nr.: 31 65 12

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Rioja Alavesa, Provinz Alava
JAHRGANG:	2013
ERZEUGER:	Herederos del Marqués de Riscal S.A., Elciego (Alava)
KLASSIFIZIERUNG:	DOCa Rioja
REBSORTE:	100 % Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	Der Wein reift 2,5 bis 3 Jahre in französischen Eichenholzfässern und weitere drei Jahre auf der Flasche.
BEURTEILUNG:	Hat die Farbe von Schwarzkirsche mit einem leichten Schimmer von rotem Backstein. In der Nase stark und komplex mit Noten von schwarzem Pfeffer, balsamischen Aromen und einer leichten Wärme die an feine Eiche erinnert. Am Gaumen zeigen sich gereifte Nuancen in perfekter Harmonie mit Frucht und einer angenehmen Tannin-Konzentration. Rund und geschmeidig, mit einem langen seidig weichen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Schinken, reifem Käse, rotem Fleisch und Wildgerichten
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 15,0 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 5,00 g/l</i>

Marqués de Riscal ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1858 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, der Marqués de Riscal, nach längerem Aufenthalt in Frankreich eine Bodega in Elciego nach dem Vorbild der großen Bordeaux-Weingüter errichten und baute seinen Rioja-Wein auf die gleiche Weise aus. Er füllte als erster in der Rioja seinen Wein selbst auf Flaschen und gewann schon nach wenigen Jahren hohe internationale Auszeichnungen. Noch immer erzeugt Marqués de Riscal in der Rioja Alavesa Spitzenweine und verwendet dazu nur handverlesenes Rebgut von eigenen Weinbergen.