



D.O.Ca. Rioja

Arnegui Tempranillo

Arnegui Rot wird aus Tempranillo und Grenache hergestellt. Beide Rebsorten stammen aus La Rioja. Die frischen, blumigen Noten der Grenache-Trauben, welche aus Weinbergen mit geringem Ertrag stammen, passen gut zu den reifen Früchten der Tempranillo-Trauben und ergeben einen komplexen und doch süß-vollmundigen Wein.

📍 Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE
Tempranillo.

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
12-14°C

📄 Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Tönen. Ein kräftiges fruchtiges Bukett von süßen Kirschen und Himbeeren. Diese Aromen sind mit einem zusätzlichen Hauch von Veilchen und Lakritze auch am Gaumen vertreten. Weiche harmonische Tannine und subtil süße, würzige Noten halten sich beim Abgang.

❤️ Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu Reisgerichten, Pasta mit Tomatensoßen, gegrilltem Fleisch und geschmortem Lammrücken.

📄 Technische Information

Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet. Darauf folgt eine Periode kalter Mazeration (48-72 Stunden), um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl erfolgt 8-10 Tage lang bei niedriger Temperatur (21-23 °C).

🏆 Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020: Sommelier Wine Awards: Arnegui Tempranillo 2019

SILBER

2018 Decanter: Arnegui Tempranillo 2017

2018 Ultimate Wine Challenge: Arnegui Tempranillo 2017