



D.O.Ca. Rioja Marqués de Atillo Crianza

Marqués de Atillo Crianza wird ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Tempranillo hergestellt. Die Tempranillo-Trauben werden in Weinbergen mit kleiner Produktion und von Weinreben, die mehr als 80 Jahre alt sind sorgfältig von Hand gelesen. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter Wein mit reifen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Gewürzen.

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
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Lebendiges Rubinrot mit Aromen schwarzen Pfeffers und Gewürznelken, Himbeeren und Pflaumen in der Nase und wundervoll stark aber seidig am Gaumen dank des perfekten Gleichgewichts zwischen Säure und Tanninen. Ein schöner eleganter Wein mit einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu allen Fleischsorten, reifem Käse und gerösteten Gerichten.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen. Die Gärung erfolgt für 10 bis 12 Tage bei kontrollierter Temperatur (25-28 °C), gefolgt von einer Mazeration, welche etwa 5 bis 10 Tage dauert. Der Wein lagert 12 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.