



Gran Reserva 904

Rioja DOCa, Bodegas La Rioja Alta

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sehr dunkle Farbe aber auch entsprechende reifetöne mit bräunlichen Reflexen. Wuchtiges, tiefschürfendes Bouquet mit Trüffelnoten, Havannatabak, Korinthen, Rauch, Speck und viel süssen zu Beginn etwas trocken wirknden Dörrfrüchten. Dann zulegend und Malztöne entwickelnd, Vanilleschote und Sandelholz. Samtiger, fülliger Gaumen, cremige Tannine, viel Souplesse zeigend, wiederum einen rauchigen Tempranillo-Touch vermittelnd.

Ein grosser Rioja, klassisch, mächtig, unvergleichlich und mit enormem Nachspiel. Schmeckt genau so, wie früher die Vorstellung von einem großen Rioja war, und Weine dieser Art sind heute aufgrund der modernen Önologie äusserst selten geworden; wer also den guten alten Zeiten nachtrauert: unbedingt kaufen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas La Rioja Alta

Ausbau: 54 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 90% Tempranillo, 10% Graciano

Artikelnummer: 0696615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Reserva 904

Rioja DOCa
Bodegas La Rioja Alta

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 10% Graciano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	54 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.