



## Gran Reserva 904

Rioja DOCa, Bodegas La Rioja Alta

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Sehr dunkle Farbe aber auch entsprechende reifetöne mit bräunlichen Reflexen. Wuchtiges, tiefsschürfendes 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 Ochsenschwanz.

#### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Bodegas La Rioja Alta

**Ausbau:** 54 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

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

**Artikelnummer:** 0696616

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Gran Reserva 904**

Rioja DOCa  
Bodegas La Rioja Alta

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Tempranillo, 10% Graciano
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	54 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.