



Viña Alberdi Reserva

Rioja DOCa, Bodegas La Rioja Alta

Rioja-Klassik in Perfektion

Beschreibung:

Mit dem Viña Alberdi Reserva beweist La Rioja Alta seit Jahrzehnten, weshalb das traditionsreiche Weingut zu den grossen Referenzen der Rioja zählt. Ausschliesslich aus Tempranillo gekeltert und über zwei Jahre in Barriques aus eigener Kūferei gereift, verbindet diese klassische Reserva verführerische Harmonie mit aussergewöhnlicher Eleganz. Der behutsame Holzausbau verleiht dem Wein feine Noten von Vanille, Zedernholz und süssen Gewürzen, ohne die saftige Frucht und Frische des Tempranillo zu überdecken. Das Ergebnis ist ein Rioja von bemerkenswerter Ausgewogenheit, mit kraftvollem Charakter und seidiger Tanninstruktur – ein Wein, der den zeitlosen Stil von La Rioja Alta eindrucksvoll widerspiegelt und zu den beliebtesten klassischen Reservas Spaniens zählt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas La Rioja Alta

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1416221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viña Alberdi Reserva

Rioja DOCa
Bodegas La Rioja Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.