



## 2017 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Autorenwein von Vicente Dalmau

### **Beschreibung:**

Mit dem Dalmau legt Marqués de Murrieta eine moderne Interpretation der Rioja- Extraklasse vor. Charakteristisch sind kleine Erträge von den besten Trauben einer Parzelle. Vicente Dalmau Cebrián Sagarriga hat vor 20 Jahren als Erster neue Qualitätsmassstäbe im Rioja gesetzt. Dieser Wein wurde verdientermassen nach dem Pionier der neuen Winzergeneration benannt.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges, brillantes Purpur mit violetter Mitte. Schwarze Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren in der opulent anmutenden Nase. Schwarzer Holunder und dunkle Waldbeeren dahinter, begleitet von verführerischem Kaffee-Toasting und viel exotischer Würze. Unbeschreiblich samtig am Gaumen offenbart sich die feingewobene Textur in der druckvollen Mitte. Betörende, fruchtige Extraktsüsse sowie präsent aber hervorragend eingebundenes Tannin. Schwarze Früchte in etlichen Facetten und allgegenwärtige Röstaromen die an dunkle Nusschokolade und Kakaobohne erinnern. Ein Rioja der Extraklasse mit Gehalt, Klasse und hervorragendem Lagerpotential.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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

**Region:** Rioja

**Produzent:** Marqués de Murrieta

**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Decanter 98/100, Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 93–94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100

**Ausbau:** 23 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1023117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dalmau**

Rioja DOCa  
Marqués de Murrieta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Decanter 98/100, Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 93–94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100  
**Rebsorte(n):** 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 23 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.