



2019 Yjar

Labastida de Alava, Rioja DOC, Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

Eine authentische Rioja Ikone

Beschreibung:

Der 2019er Yjar ist der dritte Jahrgang des Spitzenweins. Die Trauben stammen von 3,8 Hektar ganz besonderer Weinberge in der Granja Nuestra Señora de Remelluri von Telmo Rodriguez, in den Ausläufern der Sierra de Toloño. Die Reifung erfolgt über 30 Monate in verschiedenen Barrique-Grössen und Fouders.

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:

Granja Nuestra Señora de Remelluri

Bewertung(en):

James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 97/100

Ausbau:

30 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten

Artikelnummer:

1136919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Yjar

Labastida de Alava

Rioja DOC

Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 97/100

Rebsorte(n): Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

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