



2010 R&G

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Sagenhafte 93 Punkte vom renommierten Peñin-Weinführer

Descrizione del vino:

Bordeaux-Star-Önologe Michel Rolland hat sich einen Traum erfüllt und macht jetzt zusammen mit Javier Galarreta in Spanien exzellente Weine, in Rueda, der Ribera und der Rioja. Hier haben sie einen reinsortigen Tempranillo mit 12 Monaten Barrique-Reife aus der Taufe gehoben.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzer Mitte. Reife Brombeeren und Kirschenschokolade in der ansprechenden Nase, auch Pflaumen und karamellisierte Mandeln, typische Tempranillo-Wärme ausstrahlend. Samtig-weicher Gaumenfluss mit runden Tanninen und gut stützendem Extrakt, faszinierende Balance zwischen unverkennbarer Rioja-Frische und verschwenderischer Tempranillo-Primärfrucht, Kirschen in vielen Facetten und feines Kaffee-Toasting bis ins saftig ausklingende Finale. Ein grossartiger Weinwert aus der Feder von Michel Rolland.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Spagna

Produttore:

Rolland & Galarreta

Valutazioni:

Guía Peñín 93/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100

Vinificazione:

10 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0746510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

R&G

Rioja DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

Origine: Spagna

Valutazioni: Guía Peñín 93/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Maturità: Jetzt bis 2023

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 10 Monate in Barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.