



## 2012 R&G

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Rioja von Meister Michel Rolland

### Descrizione del vino:

Bordeaux-Starönologe 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.

### Nota di degustazione:

Intensives Granat mit rubinen Reflexen. Schwarze Kirschen und Waldbeeren in der offenen Nase, auch Zimtwetschgen, getrocknete Birnen und Karamellschokolade. Samtiger Gaumenfluss mit typischer Tempranillo-Wärme und wiederum viel süsser Frucht, weiche Tanninstruktur und malziges Extrakt in der saftigen Mitte, gute Balance zwischen Rioja-Mineralik und verschwenderischer Tempranillofrucht, dunkle Kirschen und feine Lebkuchennoten bis ins samtig-weiche Finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Rolland & Galarreta
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 93/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0746512

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **R&G**

Rioja DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.