"Chirimendo" Rioja Reserva DOCa

Castillo de Mendoza
Spanien, Rioja

Vinifikation

Ausbau für 22 Monate in neuen französischen Barriques, anschliessend 30 Monate Flaschenreifung

Charakter

Dunkles, sattes Kirschrot; in der Nase reife, dunkle Beerenfrucht mit Holunder- und Brombeernoten, edle, feine Mokka- und Zedernholznoten, dazu Lakritz- und Vanilledüfte; am Gaumen mächtig und sehr aromatisch, geröstete, dunkle Frucht zusammen mit edlen Holzaromen, Kaffee und Gewürzen, wahnsinniges Aromen-Dichte-Gerbstoff-Spiel, sehr trinkig und einladend

Ein muskelbepackter Reserva für Liebhaber von absoluten Power-Weinen!

Vinum No 3, März 2022
18/20 Punkte | Trinkreife: 2022 - 2036
"[...] dunkle, frische Waldbeerenfrucht, Waldboden, edle Würznoten, Garrique-Kräuter. Gut konzentriert am Gaumen, Säure und Schokoladenaromen im Einklang, leicht salzige mineralische Noten. Gute Länge mit Kaffee-Aromen. Viel Zug."

Dieser Wein wird vegan produziert.

Konsumhinweis

Fleisch vom Grill, Lamm, Rind, Paella, reifer Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	2021 - 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2016	Vinum	18/20