



"Momilde" Rioja Crianza DOCa

Castillo de Mendoza
Spanien, Rioja

Vinifikation

Ausbau für 15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Barriques, Trauben aus biologisch angebauten Trauben

Charakter

Dunkles, sattes Rot; einladendes Bouquet mit Aromen von dunklen Früchten, Kokosnuss, Mokka und edelherbe Schokolade; am Gaumen weich mit schöner Dichte, intensive reife Beeren- und Kirschenfrucht, blumige Noten und würzige Komponenten, feine Gerbstoffe; im Abgang mit reifer Frucht und dezenten Eichenfassaromen nachklingend

Vinum No 10, Oktober 2024

93/100 Punkte

"In der Nase intensiv, mit Schwarzer Johannisbeere, Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzer Schokolade und Lakritze. Von einer ätherischen Frische getragen. Am Gaumen mediterrane Wärme und kühl anmutende Frische zugleich. Sehr schön, von mittlerer Länge."

Dieser Wein wird vegan produziert.

Konsumhinweis

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

Technische Details

Traubensorten:	Tempranillo, Graciano
Trinkreife:	2024 - 2031
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021	Vinum 1 - 100 Punkte	93/100
2018	Vinum	16.5/20