



## Rioja Gran Reserva DOCa

Castillo de Mendoza  
Spanien, Rioja

CHF 72.00

### Vinifikation

Handselektion der einzelnen Beeren, Gärung in neuen französischen Eichenfässern, Ausbau und Reifung auf der Hefe in den gleichen Fässern für 36 Monate, Flaschenreifung für mind. 4 Jahre

### Charakter

Tiefes Kirschrot; intensives, klassisches Bouquet mit grosser Konzentration, zeigt viel Eleganz und reife Frucht, balsamisch, edle Holzaromen und Gewürze, Nuancen von floralen Anklängen wie Veillchen; am Gaumen elegant und überraschend frisch, auffällig harmonisches Zusammenspiel der Aromen und Struktur, gereifte Tannine und hervorragende Dichte, körperreich und Noten von Karamell, Schokolade und Gewürzen; zeigt besonders am Abgang schmeichlerische feine und samtige Tannine

Limitierte Produktion: 1'200 x 75cl Flaschen

### Terroir

Ausschliesslich höchste Qualität Traubengut vom ältesten Rebberg in der Rioja Alta

### Geschichte

Der Gran Reserva wird nur mit Trauben aus herausragenden Jahrgängen gekeltert, der nächste voraussichtliche Jahrgang wird 2021 sein.

### Konsumhinweis

Aufschnitt-Platten mit Tapas und spanischen Wurst- und Schinken (Chorizo, Jamon Iberico), rotes Fleisch wie Lamm und Rind, Wild, scharfe Gerichte, reifer Halbhart-Käse und Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	- 2032
Alkohol:	14.75 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite



---

Bewertungen

2018 Decanter

94/100

