



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



2023 Rioja Campillo Blanco Barrica

2023

Typ	Weisswein
Herkunft	Spanien, Rioja
Ausschanktemperatur	7 - 10°C
Trinkreif	5 - 8 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Viura
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00105073

Bemerkungen

Gastronomie : Passt gut zu Meeresfrüchten, insbesondere zu Lachs oder Wolfsbarsch. Er passt auch zu Geflügelgerichten wie gebratenem Huhn oder Truthahn. Sein komplexes Geschmacksprofil und die subtilen Eichennoten machen ihn zu einer ausgezeichneten Wahl für gereifte Käsesorten und Gerichte mit cremigen Saucen

Ausbau

Eigene ausgewählte Parzellen von Viura aus der Finca Monte de Laguardia (650 - 700 m) mit einem Durchschnittsalter der Reben von 40 Jahren, mit Lehm- und Kalksteinböden. Der Chardonnay kommt aus einem Weinberg, der einer der ersten Chardonnay-Weinberge in Rioja ist. Die Dichte der Weinberge beträgt 2.999 Pflanzen/ha. Die Trauben werden nachts geerntet, um sie unter perfekten Bedingungen zu ernten. Gärung in Eichenfässern während 20 Tagen mit verschiedenen natürlicher Hefearten. Dieser Wein durchläuft keine malolaktische Gärung. Ausbau in Barriques auf Hefe während 3-4 Monaten

Degustationsnotizen

Farbe : Leuchtend goldene Farbe Bouquet : Aromen von reifem Steinobst, wie Pfirsich und Aprikose, vermischen sich mit einem Hauch

von Zitrusfrüchten und tropischen Noten Gaumen : Aromen von reifer Birne, grünem Apfel und ein Hauch von Honig sorgen für ein harmonisches und ausgewogenes Geschmackserlebnis