

2022 Rioja Pena Aldera DOCa BIO

Crianza 2022

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Rioja
Ausbau	Ausbau während 1 Jahr im Barrique und 6 monatige Flaschenreife
Ausschanktemperatur	16-18°C
Trinkreif	4 - 5 Jahre
Traubensorten	Mazuelo, Garciano, Tempranillo
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00300372

Bemerkungen
Passt zu rotem Fleisch, Lamm und harten Käsesorten.

Ausbau
Die Trauben werden komplett entrappt und die lange Maischung und Extraktion ergeben maximale Primäraromen von Cassis, Brombeeren und Kirschen. Nach 6 Monaten im Edelstahltank komme ich zur perfekten Reifung für 22 Monate in gebrauchte amerikanische und neue französische Barriques.

Degustationsnotizen
Ich überzeuge mit meinem dezenten, dunklen Rot und brilliere mit Aromen von reifen Kirschen, Minze, Gewürzen sowie Zeder und gut eingebundener Vanille. Meine Trauben stammen von durchschnittlich 30-jährigen Rebstöcken, welche Lehm, Margel, Gips und Sandstein wachsen. Ich bin mein Terroir: Die La Rioja, die jeder liebt.