



Rioja DOCa

Rioja Reserva Baron de Ley

CHF 11.50

-  50cl
-  13.5%
-  Rioja
-  Tempranillo
- AN** 403150-

Vinifikation

20 Monate in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche und mindestens weitere 24 Monate auf der Flasche, bis zur Erreichung seiner vollendeten Trinkreife. Dieser Wein wurde keiner Filtrierung oder Stabilisierung unterworfen, wodurch sich natürliche Trübeilchen in der Flasche befinden können.

Degustationsnotiz Nase

Kräftige fruchtige Noten, die im Einklang mit eleganten reifen und verführerischen Noten stehen: Kokosnuss, Karamel, leicht würzige und mediterrane Töne.

Degustationsnotiz Gaumen

Sehr viel Volumen und einen wunderbaren nachhaltigen Abgang.

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten, Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weiße Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.