

RIOJA



Rioja DOCa

El Miron del Humidallero 2020 Paco Garcia

CHF 146.00

- ∄ 75cl
- ₽ 13.5%
- Rioja
- Garnacha
- AN 45247520

Vinifikation

Die Weinlese erfolgt manuell in 10-Kilo-Kisten. Jede Traube wird sorgfältig selektioniert und per Hand,

Beere für Beere, entrappt. Die Vinifikation findet in kleinen Behältern statt und wird täglich überwacht. Der

Wein reift rund 6 Monate in Eichenfässern, um ihm Rundheit zu verleihen, ohne jedoch den einzigartigen

Charakter der Garnacha-Traube zu überdecken. So entsteht ein Wein, bei dem die Qualität der Trauben

und die handwerkliche Sorgfalt im Vordergrund stehen.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Gaumen Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüfel, ausgewogener und samtiger Wein.

Passt zu

Geniessen zu dunklem, gut gewürztem Fleisch wie z.B. einem feinen Stück vom Rind. Aber auch passend

zu Pastagerichten und gereiftem Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

Das Weingut liegt in der Ortschaft Murillo del Rio Leza, unweit der Provinzhauptstadt Logroño. Die Bodegas besitzt 40 Hektaren eigene Reben im zentralen Bereich von La Rioja. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 30 Jahren. Die Hand symbolisiert die harte und leidenschaftliche Arbeit der Familie Paco Garcia. Die Idee der Familie Garcia war klar, etwas Anderes zu machen als die Anderen. Moderne, fruchtige, würzige Weine mit einem auffälligen Design.





El Miron del Humidallero 2020 Paco Garcia

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische 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.