



Rioja DOCa

Carpess 2018 Finca Egomei

CHF 17.50

 75cl
 14%
 Rioja
 Tempranillo, Graciano, Grenache
AN 41307518

Vinifikation

Der Jungwein reift 14 Monate in Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

intensive Aromatik nach reifen Brombeeren und Johannisbeeren, dazu reife Kirschen und etwas Kakao- und Kaffeearomen.

Degustationsnotiz Gaumen

Weicher, samtiger Auftakt, rund und ausgewogene Struktur, feinkörniges Tannin, langer, aromatischer Abgang.

Passt zu

Pastavariationen, Grilladen, Kalbfleisch mit Morcheln.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Produzent

Die Finca Egomei steht an der Spitze der Newcomer aus dem Rioja und vermittelt einen internationalen modernen Weinstil und das ist gewollt. Die Ursprünge der Kellerei gehen allerdings zurück auf das Jahr 1985 und der Wandel wurde durch die Familie Beltrán eingeleitet, welche das Weingut im Jahr 2007 erworben hatte. Eine strenge Selektion des Traubengutes ist Pflicht. Da nur eigenes Traubengut verwendet wird, ist die volle Qualitätskontrolle vom Rebberg bis zur Vinifikation gewährleistet. «Wir möchten ein Ort der Eintracht sein, ein Ort, wo der Mensch das Göttliche liebkost und die Engel sind dem Göttlichen am nächsten», so Ana Beltrán.

Region

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