







Rioja DOCa

Tempranillo Blanco El Yergo 2023

Paco Garcia

CHF 15.90

statt CHF 17.50

 75cl
 14%
 Rioja
 Tempranillo Blanco
AN 45217523

Vinifikation

Nach der Fermentation imahltank wird die Hälte des Weins während 6 Monaten in französischen Holzfässern gelagert. Die andere Hälfte bleibt für 6 Monate im Stahltank.

Degustationsnotiz Nase

Einzigartiges Bouquet von Zitrusfrüchten, Ananas und Banane.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen sehr strukturiert und lange im Abgang.

Passt zu

Passt gut zu Spargelgerichten, Fischgerichten, Meeresfrüchten oder einfach als Apérowein geniessen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Das Weingut liegt in der Ortschaft Murillo del Río 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.



Tempranillo Blanco El Yergo 2023 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.