

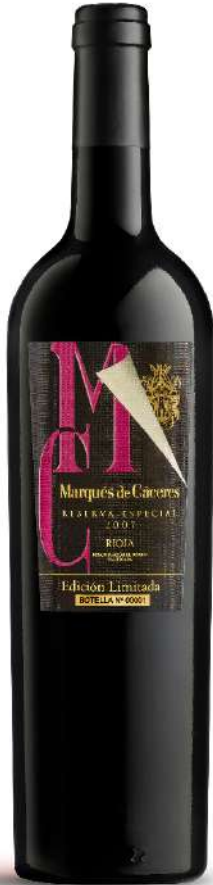
RESERVA ESPECIAL 2007

2007



D.O.Ca. (Qualifizierte Herkunftsbezeichnung) RIOJA

Limitierte Auflage mit 21.300 Flaschen



KLIMA

Klima ungewöhnlich. Herbst und Winter sonnig, trocken und mit milden Temperaturen. Ein sehr regnerischer und kalter Frühling, was zu einem verzögerten Vegetationszyklus und Austrieb mit geringer Fruchtbildung führte. Der Sommer ging mit milden Temperaturen und schwachem Wind einher, was eine langsame Reifung begünstigt hat, wobei Säuregehalt, Aromen und reife Tannine festgelegt wurden. Folglich entwickelten sich qualitativ hochwertige Trauben, aus denen wir eine mit den besten Ernten der letzten Jahre vergleichbare Ernte erzielten.

ZEIT IM FASS UND VEREDELUNG IN DER FLASCHE

Reserva-Wein wird ausschließlich aus Jahrgängen hergestellt, die als „ausgezeichnet“ oder „sehr gut“ eingestuft werden. Dieser Prestigewein wird 24 Monate lang in neuen Fässern aus zentralfranzösischer Eiche gelagert und reift anschließend 18 Monate in der Flasche.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Der Wein weist einen Granatton mit dunklen Rändern auf, die seine Dichte andeuten. Tiefe und komplexe Aromen, bei denen sich würzige Noten abwechseln, eine leichte Röstnote sowie ein Hintergrund von Brombeeren und Waldhimbeeren. Im Mund von süßem Geschmack, umrahmt von köstlichen, gut integrierten Tanninen, was ein großes Volumen entfaltet. Diese harmonische Struktur bleibt am Ende der Verkostung bestehen, um die Einzigartigkeit und Eleganz dieses großartigen Weins zu entfalten.

PASST PERFEKT ZU...

Fisch mit intensivem Geschmack und Thunfisch in leicht würziger Tomatensauce, feinen Wurstwaren (Ibéricos), gebratenem, geschmortem oder gegrilltem Fleisch aller Art, insbesondere Foie gras, Rinderfilet, Ente, Rebhuhn, Wildgeflügel, kräftigem und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C.



REBSORTEN

85 % Tempranillo, 15 % Graciano

LIMITIERTE HERSTELLUNG

21.300 Flaschen

