

Ruiz de Vinaspre

Reserva DOCa



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa

Jahrgang:	2016	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,2 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,6 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Tempranillo		

Auszeichnung: **91 Punkte Rioja Top 100 Meininger**

Beurteilung:

Rubinrote Farbe, In der Nase Gewürze, Cacao und Toast. Auch schwarzer Pfeffer spielt hier eine Rolle. Im Mund Harmonisch, lecker und breit.

Ernte / Herstellung:

Die vollreifen Trauben werden per Hand gelesen.
Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Fässern. Danach 12 Monate weitere Reifung in der Flasche.

Weinerzeuger:

Das Bodegas Ruiz de Vinaspre in Laguardia (Rioja Alavesa) verfügt über 36 Tanks, die zwischen 300 und 50000 Litern aus Stahl und französischer Eiche groß sind. Auf dem Gelände befindet sich auch ein eigenes Labor, wo die Qualität stets überprüft wird. Neben den Tanks existieren noch über 580 französische und amerikanische Eichenfässer, die speziell für große Weine benutzt werden.



Art.-Nr.: 08161-16

