

# Ruiz de Vinaspre

## Gran Reserva DOCa



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa

Jahrgang:	<b>2011</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,7 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,8 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Tempranillo		

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

### Beurteilung:

In der Nase rote Früchte, eingebettet in ein elegantes Set aus subtilem Holz (Mahagoni) dass durch seine lange Flaschenreduktion sehr gut eingebunden ist. Am Gaumen eine gewisse Süße - Harmonisch - sehr charakterstark!

### Ernte / Herstellung:

Die vollreifen Trauben werden per Hand gelesen.  
Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in 100% französischen Fässern. Danach 24 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.: 08163-11

