

Ruiz de Vinaspre

Delirio in HK DOCa



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa

Jahrgang:	2011	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,4 g/l	Inhalt:	1,50 Liter
Restzucker:	2,4 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Tempranillo		

Empfehlung:

Passt perfekt zu allen Fleisch- und Wildarten.

Beurteilung:

Purpurrot, Schwarze Waldfrüchte, Himbeere, Brombeere und florale Nuancen. Sehr dichtes Geschmackserlebnis mit einer typischen Tanninpräsenz, begleitet von Gewürzen, Toffeeboden und mineralischen Noten.

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.: 08164-11