



La Rioja Alta S.A., 2016

Rioja DOCa Gran Reserva 904

Herkunft
Spanien

Region
La Rioja

Rebsorten
Graciano, Tempranillo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Mitteldichtes Granatrot mit aufgehelltem Rand; wunderschöne, intensive und komplexe Nase mit asiatischen Gewürzen, Tabak und Brombeeren. Im Gaumen sehr füllig, mit eleganter Säure und feinen, seidigen Tanninen, aussergewöhnliche Tiefe, intensive und komplexe Frucht mit Noten von Kaffee, Gewürzen und kandierten Früchten, sehr ausgewogen und elegant, dicht und mit beeindruckend langem Abgang. Ein Musterbeispiel eines Rioja mit Potential für eine weitere, jahrelange Flaschenlagerung.

Weintyp



Die Nachhaltigen

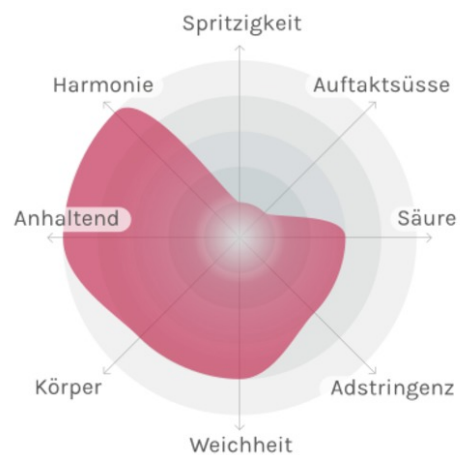


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

La Rioja Alta S.A.

Sie leben einen jahrtausendealten Traum mit grossen Zukunftsaussichten: La Rioja Alta S.A. hält ihre renommierten geschützten Herkunftsbezeichnungen bei allen ihrer Weingüter konsequent ein. Die Bodega La Rioja Alta als Inbegriff des Rioja-Weins vereint mit ihren Weinen Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana und Viña Alberdi Tradition und Moderne. Von ebenso hervorragender Qualität sind die Weine der Bodega Torre de Oña. Deren Charakter prägen ausgewählte Trauben aus einem der besten Weinberge der Anbauzone Rioja Alavesa, wie zum Beispiel der Finca San Martín Crianza. Das Haus Áster im Herzen der Ribera del Duero vertieft das «Château-Konzept von La Rioja Alta S.A.» durch Weine mit den typischen Merkmalen ihres Terroirs und der roten Trauben dieser Region ebenso ausdrucksstark wie finessenreich. Die Bodega Lagar de Cervera im geschützten Herkunftsgebiet Rías Baixas ist mit seinen Albariño-Rebbergen die goldene Seele eines Terroirs, das sich perfekt für die Erzeugung eines delikaten, aromatisch-frischen und eleganten Weissweins eignet.



Passt zu



Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch