

RIBERA DEL DUERO RESERVA M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	RIBERA DE DUERO
PRODUZENT;	ARZUAGA HTTPS://ARZUAGANAVARRO.COM
TRAUBENSORTE;	95% TEMPRANILLO, 3% MERLOT 2% ALBILLO
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	NACH DER SORGFÄLTIGEN HANDLESE WERDEN DIE TRAUBEN ENTRAPPT UND SORTIERT. ANSCHLIESSEND WERDEN DIE TRAUBEN FÜR EINIGE TAGE KÜHL GEHALTEN BEVOR DIE FERMENTATION BEI CA. 29°C STARTET. DIE WEINE WERDEN IN FÄSSERN AUS FRANZÖSISCHEM UND AMERIKANISCHEM HOLZ GEREIFT
WEINTYP;	EIN CHARAKTERVOLLER, ABER AUCH UNBESCHWERTER WEIN MIT VIELFÄLTIGEM AROMENSPEKTRUM NACH ROTEN FRÜCHTEN, KOMPOTT UND EINER KRÄFTIGEN WÜRZIGKEIT (GEWÜRZNELKE, LAKRITZE). IM MUND IST ER FRISCH UND TROCKEN; ER ÜBERZEUGT MIT WEICHEN TANNINEN UND EINEM FÜLLIGEN, HARMONISCHEN KÖRPER SOWIE EINEM LANGEN, NACHHALTIGEN ABGANG
PASST ZU;	DIVERSEN LAMM-GERICHTEN, WIE DEM TRADITIONELLEN LAMMEINTOPF, PASST, ABER AUCH ZU ROTEM FLEISCH ODER GEGRILLEM FISCH MIT HELLER SAUCE

