

## RIBERA DEL DUERO RESERVA M.O.

<b>LAND;</b>	SPANIEN
<b>HERKUNFT;</b>	RIBERA DE DUERO
<b>PRODUZENT;</b>	ARZUAGA <a href="https://arzuaganavarro.com">HTTPS://ARZUAGANAVARRO.COM</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	95% TEMPRANILLO, 3% MERLOT 2% ALBILLO
<b>ALKOHOL;</b>	14.5 % VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	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
<b>WEINTYP;</b>	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
<b>PASST ZU;</b>	DIVERSEN LAMM-GERICHTEN, WIE DEM TRADITIONELLEN LAMMEINTOPF, PASST, ABER AUCH ZU ROTEM FLEISCH ODER GEGRILLEM FISCH MIT HELLER SAUCE

