

## RIOJA DOCA PROPIEDAD M.O.

<b>LAND;</b>	SPANIEN
<b>HERKUNFT;</b>	RIOJA
<b>PRODUZENT;</b>	P. REMONDO / A. PALACIOS
<b>TRAUBENSORTE;</b>	GARNACHE, TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO
<b>ALKOHOL;</b>	14.5% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	DIE TRAUBEN WERDEN BEI IHREM OPTIMALEN REIFEGRAD GELESEN, VERGOREN UND DANACH LANGE AUF DER MAISCHE BELASSEN, DER WEITERE AUSBAU BETRÄGT CA. 30 MONATE, GUT DIE HÄLFTE DAVON IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES
<b>WEINTYP;</b>	KRAFTVOLLER, KONZENTRIERTER WEIN MIT OPULENTER STATUR, SPÜRBAREM ALKOHOL, SOWOHL AUSGEBAUT IM STAHLTANK ALS AUCH MIT DEUTLICHEM BARRIQUE-EINFLUSS, GERINGE, REIFE SÄURE LAGERPOTENTIAL 10 – 15 JAHRE
<b>PASST ZU;</b>	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, REZENTER GREYERZER, REZENTER EMENTALER, BERGKÄSE)

