D.O.Ca. Rioja

Arnegui Crianza

Arnegui Crianza wird ausschließlich aus den besten Weinreben in La Rioja Alta hergestellt. Die Tempranillo-Trauben stammen aus alten Weinbergen mit kleinem Produktionsvolumen. Das Ergebnis ist ein Wein, der wahrhaftig nach Rioja schmeckt, Tannin-Struktur und Charakter mit Eleganz kombiniert und je nach Verkostungsphase unterschiedliche Eigenschaften zeigt.

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13,5%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten bei 15 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit einem Hauch von Violett. Köstlich fruchtiges Bukett süßer Kirschen, roter Johannisbeeren und Orangenschale kombiniert mit einem Hauch von trockenen Kräutern und integrierter Eichennote. Die Aromen wiederholen sich angenehm, sanft und harmonisch am Gaumen, mit runden Tanninen und subtilen, würzigen Noten im Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekter Begleiter zu herzhaften Vorspeisen wie gefüllten Tomaten mit Pinienkernen und frischer Petersilie, gegrillter und marinierter Paprika, verschiedenen Fleischgerichten und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Anschließend folgt eine Periode kalter Mazeration, um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl erfolgt für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (25-28 ºC). Anschließend folgt die 5- bis 10-tägige malolaktische Gärung. Dieser Wein lagert zur Reifung 12 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2023 Berliner Wine Trophy: Arnegui Crianza 2109
2023 Sakura Wine Awards: Arnegui Crianza 2019
2023 Mundus Vini: Arnegui Crianza 2019
2023 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Arnegui Crianza 2019
SILBER
2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Crianza