



D.O.Ca. Rioja Arnegui Tempranillo

Arnegui wird aus der Tempranillo-Traube hergestellt, einer in La Rioja beheimateten Rebsorte. Die reifen Fruchtaromen der Rebsorte Tempranillo stehen im Vordergrund und ergeben einen komplexen, vollmundigen und weichen Wein.



Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich 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%

TRINKTEMPERATUR
12-14°C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Tönen. Ein kräftiges fruchtiges Bukett von süßen Kirschen und Himbeeren. Diese Aromen sind mit einem zusätzlichen Hauch von Veilchen und Lakritze auch am Gaumen vertreten. Weiche harmonische Tannine und subtil süße, würzige Noten halten sich beim Abgang.

Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu Reisgerichten, Pasta mit Tomatensoßen, gegrilltem Fleisch und geschmortem Lammrücken.

Technische Information

Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet. Darauf folgt eine Periode kalter Mazeration (48–72 Stunden), um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl erfolgt 8–10 Tage lang bei niedriger Temperatur (21–23 °C).

Letzte Auszeichnungen

MASTER (97 PUNKTE)

2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2022

GOLD

2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023



D.O.Ca. Rioja Arnegui Viura Weiß

Arnegui Viura Weiß wird zu aus Viura-Trauben hergestellt. Diese Rebsorte ist in ihrem Heimatland Spanien auch als Macabeo bekannt. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein hergestellt, der die natürliche aromatische Frische der Trauben bewahrt.



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
Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10 °C

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Bukett weißer Blumen, reifen Mandarinen, Bananen, Orangenschale und Zitrusfrüchten sowie einem feinen Hauch von Passionsfrucht. Am Gaumen rein und samtig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung

Eine gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fisch oder Hühnchen mit Sommergemüse.

Technische Information

Dank der kühlen Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang Oktober bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 4 bis 6 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 14-15 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2022 The Drinks Business Rioja Masters: Castillo de Albai Viura Blanco 2021



D.O.Ca. Rioja Arnegui Rosé

Arnegui Rosé wird aus prestigeträchtigen Tempranillo und Grenache-Trauben aus La Rioja hergestellt, welche für ihren frischen und fruchtigen Roséwein bekannt sind.



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 und Grenache

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 9-11 °C

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Rosa, mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Erfrischender Roséwein, köstlich fruchtig im Mund, mit einer guten Struktur.

Speiseempfehlung

Eine ideale Begleitung zu vielen Pastagerichten, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und perfekt zu Salat Niçoise.

Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Tempranillo und Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 6 Stunden einer kontrollierten Mazeration unterzogen. Dadurch bleibt die Haut in Kontakt mit dem Most, bis er die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2023 Mundus Vini Winter: Arnegui Rosado 2022

SILBER

2023 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Rosado 2022



D.O.Ca. Rioja Arnegui Viento Norte

Viento Norte ist nicht nur ein Name, sondern die Essenz eines Weines, der die Einzigartigkeit der Weinberge von Rioja Alta widerspiegelt. An der nördlichen und ansteigenden Seite der Sierra de Cantabria, an der die kantabrischen Winde das Land umwehen, entsteht die Magie. Die kalte Luft kühlt ab und kondensiert, wobei sie einen Regen freisetzt, der den Reben das Leben einhaucht.

Beim Abstieg wird sie zu einer trockeneren Luftmasse mit höherer Temperatur. Dieser seltsame atmosphärische Effekt verleiht den Trauben und den Weinbergen einzigartige Eigenschaften von Frische und Intensität.

Dieser Wein erweitert die bereits erfolgreiche Arnegui-Reihe, die bei nationalen und internationalen Wettbewerben zahlreiche Auszeichnungen erhält.

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich 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
14 %

TRINKTEMPERATUR
14-16°C

Verkostungsnotizen

Dieser granatrote sehr dichte Wein mit leichtem Rand, zeigt in der Nase Noten von reifen Früchten mit leicht rauchigen Anklängen, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz ergeben. Am Gaumen zeigt sich ein frischer und voller Wein mit Kraft, Körper und Intensität. Der Abgang ist schmackhaft und lang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu rotem Fleisch, Wild, gereiftem Käse, Eintöpfen und Reisgerichten.

Technische Information

Der Mazerations- und Gärungsprozess zielt auf eine maximale Extraktion von Frucht und Farbe ab. Anschließend verbleibt der Wein für etwa 12 Monate in Fässern des zweiten Jahrgangs, was ihm seine einzigartigen Eigenschaften verleiht.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Viento Norte 2021



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 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 °C

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 °C). 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



D.O.Ca. Rioja Arnegui Reserva

Arnegui Reserva wird ausschließlich aus den besten Weinreben der Weinberge in La Rioja Alta hergestellt. Diese sind alte Weinreben mit geringer Ergiebigkeit. Das Ergebnis ist ein Wein, welcher wahrhaftig nach Rioja schmeckt, welcher Tannin-Struktur und Charakter mit Eleganz und Haltung verbindet.

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich 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
Zwischen 16-18 ° C

Verkostungsnotizen

Glänzendes Rot mit einem feinem rubinfarbenen Ring. Das Bukett ist ein komplexes Aroma trockener Früchte und reifer Brombeeren, Ledernoten und einem Hauch Vanille. Am Gaumen weich und rund, reif mit seidiger Textur und fein nuancierten Kräutertönen. Lang anhaltender, erwärmender Abgang.

Speiseempfehlung

Wundervolle Begleitung zu gegrilltem rotem Fleisch, Wildfleisch, Risotto mit Wildschwein, Ragout mit frischer Pasta, Rehfleisch, dem typischen Braten aus Kastilien und ebenfalls sehr gut zu Gans.

Technische Information

Die Trauben werden von Hand gelesen und anschließend in kleine Tanks aus rostfreiem Stahl gelegt. Der Most verbleibt dort samt Haut etwa 2 bis 3 Tage, um die Farbe und die Tannine zu lösen. Danach beginnt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28 °C), welche 8 bis 12 Tage dauert. Anschließend erfolgt die malolaktischen Gärung bei 20 °C. Der Wein reift danach 18 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 18 Monate in der Flasche.

Letzte Auszeichnungen

92 PUNKTE

2022 James Suckling: Arnegui Reserva 2017

DOUBLE GOLD

2023 Sakura Wine Awards: Arnegui Reserva 2017

GOLD

2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Reserva 2018

2023 Berliner Wine Trophy: Arnegui Reserva 2018

SILBER

2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Reserva 2018

2023 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2018

Arnegui



D.O.Ca. Rioja

Arnegui Gran Reserva

Arnegui Gran Reserva wird ausschließlich aus den besten Weinreben der Weinberge in La Rioja Alta hergestellt. Diese sind alte Weinreben mit geringer Ergiebigkeit. Das Ergebnis ist ein Wein, welcher wahrhaftig nach Rioja schmeckt, welcher Tannin-Struktur und Charakter mit Eleganz und Haltung verbindet.

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich 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
16-18°C

Verkostungsnotizen

Intensive Farbe mit subtilen Aromen von geröstetem Holz und Kakao sowie süßen Gewürzen und einem Hauch von Menthol.

Speiseempfehlung

Dieser Gran Reserva lässt sich mit zahlreichen Gerichten kombinieren. Perfekt zu Braten, Fleisch, herzhaften Suppen und Eintöpfen.

Technische Information

Nach der handverlesenen Ernte werden die Trauben in kleine Edelstahl tanks gefüllt. Der Most bleibt 2-3 Tage in Berührung mit den Schalen, um die Farbe und die Tannine zu extrahieren. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung für 10 bis 13 Tage bei einer Temperatur von 26 bis 29 ° C, bevor die malolaktischen Gärung bei 20 ° C beginnt. Der Wein reift dann 24 Monate in amerikanischen Eichenfässern und weitere 36 Monate in der Flasche.

Letzte Auszeichnungen

GRAND GOLD

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Gran Reserva 2017

GOLD

2024 BACCHUS: Arnegui Gran Reserva 2017

2024 Mundus Vini: Arnegui Gran Reserva 2017