



D.O.Ca. Rioja El Círculo Reserva

El Círculo Reserva entsteht aus erlesenen Tempranillo-Trauben, der traditionellen Rebsorte in La Rioja. Die Region steht unter dem Einfluss des Atlantiks, wodurch, zusammen mit einer sorgfältigen Weinherstellung, ein komplexer, süßer und vollmundiger Wein mit blumigen Aromen und dem Geschmack nach schwarzen Beeren entsteht.

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.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13.5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten bei 15 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit einem wunderbaren Schokoladenaroma in der Nase, schwarzem Pfeffer und Nelken, Himbeeren und Pflaumen mit einem Hauch Minze. Am Gaumen fruchtig und elegant mit einem perfekten Gleichgewicht aus Säure und Tanninen. Intensiver und langer Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu allen Fleischsorten, reifem Käse und gerösteten Gerichten.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen, um sie dann zur Mazeration zu bringen, wo sie 8 Tage verweilen, damit die Haut mit dem Most in Kontakt kommt. Der Most wird anschließend für 8 bis 12 Tage bei kontrollierter Temperatur (26-29°C) vergoren. Dadurch erhält der Wein die charakteristische Farbe und die hervorragenden Tannine. Anschließend reift er 18 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche, um dann weitere 18 Monate in der Flasche zu ruhen und den Reifeprozess abzuschließen.