



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 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
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 Edelstahltanks 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.