



## 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 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  
**Zwischen 16-18 ° C**

### □ Verkostungsnotizen

Glänzendes Rot mit einem feinem rubinroten 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 malolaktische Gärung bei 20 °C. Der Wein reift danach 18 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 18 Monate in der Flasche.

---

## □ Letzte Auszeichnungen

### **GOLD**

2019 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2014

2019 Berliner Wein Trophy: Arnegui Reserva 2014

### **90 PUNKTE**

2018 Gilbert&Gaillard International Challenge: Arnegui Reserva 2014

### **SILBER**

2019 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2015

2018 Berliner Wein Trophy: Arnegui Reserva 2014

2018 Asia WineTrophy: Arnegui Reserva 2014