

Arnegui Tempranillo



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).

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Tempranillo 2023

SILBER

2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2023