



D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Gran Reserva

Castillo de Albai Gran Reserva wird ausschließlich aus den besten Tempranillo-Trauben hergestellt, die von alten Weinreben von Hand gelesen werden. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter, eleganter und ausgeglichener Wein.

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

Tiefe, kirschrote Farbe. Dieser Wein zeigt Aromen von geröstetem Holz, Kakao und feinen Gewürzen, die am Gaumen ausgewogen und elegant sind. Der Wein hat einen langen, angenehmen Abgang.

Speiseempfehlung

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

Technische Information

Technische Informationen

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.