D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Reserva

Castillo de Albai 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.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 16-18 ºC**

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 (26-29ºC) 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.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2026 VINESPAÑA: Castillo de Albai Reserva 2019
2025 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Castillo de Albai Reserva 2018