



D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Tempranillo

Castillo de Albai Rot wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt, die auf den besten Weinbergen von La Rioja sorgfältig per Hand gelesen werden.

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 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15-17 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Kräftige Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und Blumen in der Nase. Frisch und sanft am Gaumen, während die Intensität der Früchte die Aromen widerspiegelt. Herrlich langer Abgang.

Speiseempfehlung

Ein wundervoller Wein als Begleitung zu einer Vielfalt von Gerichten wie z. B. rotem Fleisch, Pasta, Käse und Paella.

Technische Information

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden bei Erreichen optimaler Reife per Hand gelesen worauf eine 10-tägige Mazeration beginnt. Der Most wird anschließend bei kontrollierter Temperatur (21-23 °C) für 10 bis 12 Tage in Tanks aus rostfreiem Stahl vergoren. Dadurch wird sichergestellt, dass der Wein seine charakteristische Farbe erhält und die Aromen sich voll entfalten können.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2018 AWC Vienna: Castillo de Albai Tempranillo 2017

2018 Concurso Mundial de Tempranillo: Castillo de Albai Tempranillo 2017