



D.O.Ca. Rioja El Círculo Crianza

El Círculo Crianza entsteht aus ausgewählten Tempranillo-Trauben der prestigeträchtigsten Rebsorte der qualifizierten Herkunftsbezeichnung (Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) La Rioja. Die Region steht unter dem Einfluss des Atlantik, was in Verbindung mit sorgfältiger Weinherstellung zu einem komplexen, süßen, vollmundigen Wein mit blumigen Aromen und dem Geschmack nach schwarzen Beeren führt.

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.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein.

ALKOHOLGEHALT
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16-18 °C.

Verkostungsnotizen

Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen. Aromen roter Beeren und cremige Noten von Sauerkirschen, süßen Kräutern und ein delikater Hauch von Vanille. Rauchige Nuancen von schwarzer Johannisbeere am Gaumen führen zu einem leicht würzigen Abgang mit Lakritzaroma.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter für Pasta, Reisgerichte und Fleischgerichte.

Technische Information

Die Trauben werden zum Zeitpunkt optimaler Reife gelesen. Anschließend folgt eine Periode kalter Mazeration, um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl erfolgt für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (25-28 °C). Dieser Wein lagert zur Reifung 12 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2023 Berliner Wine Trophy: El Círculo Crianza 2019