



D.O.Ca. Rioja El Círculo Tempranillo

El Círculo Tempranillo entsteht aus erlesenen Tempranillo-Trauben, der traditionellen Rebsorte in La Rioja. Die Region steht unter dem Einfluss des Atlantiks, wodurch, zusammen mit einer sorgfältigen Weinherstellung, ein komplexer, süßer und vollmundiger Wein mit blumigen Aromen und dem Geschmack nach schwarzen Beeren entsteht.

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
Am besten bei 15 °C

Verkostungsnotizen

Der Wein glänzt rubinrot mit jugendlichen purpurfarbenen Tönen. Das Bukett enthält intensive Aromen von roten Beeren. Angenehm frisch, lang am Gaumen, rund und ausgeglichen. Langer Abgang mit einem Hauch von schwarzen Beeren.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Cesar-Salat, Pasta, Reisgerichten oder Hühnchen.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und für die Mazerationsperiode (48-72 Stunden) leicht zerdrückt und gekühlt, damit der Saft und die Haut in Kontakt kommen. Anschließend erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 21-23°C.



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, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

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.

Letzte Auszeichnungen

GOLD-Best of Show-
2019 Mundus Vini: El Círculo Crianza 2015



D.O.Ca. Rioja El Círculo Reserva

El Círculo Reserva entsteht aus erlesenen Tempranillo-Trauben, der traditionellen Rebsorte in La Rioja. Die Region steht unter dem Einfluss des Atlantiks, wodurch, zusammen mit einer sorgfältigen Weinherstellung, ein komplexer, süßer und vollmundiger Wein mit blumigen Aromen und dem Geschmack nach schwarzen Beeren entsteht.

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
13.5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten bei 15 °C

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 (26-29°C) 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.