



D.O.Ca. Rioja Marqués de Atillo Rot

Marqués de Atillo Rot wird aus der traditionellen spanischen Rebsorte, die als Tempranillo bekannt ist, hergestellt. Die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte zum Zeitpunkt optimaler Reife in unseren besten Weinbergen in La Rioja sorgfältig von Hand gelesen.

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 16-17 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschtrot mit violetten Schattierungen. Kräftige Aromen roter Früchte, 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, der eine große Vielzahl an Gerichten begleiten kann, einschließlich rotem Fleisch, Pasta, Käse oder Salaten.

Technische Information

Die Trauben werden zum Zeitpunkt optimaler Reife gelesen. Anschließend folgt eine Periode kalter Mazeration (48-72 Stunden), um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung erfolgt für 8-10 Tage bei Temperaturen zwischen 21-23 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl.



D.O.Ca. Rioja Marqués de Atillo Weiß

Marqués de Atillo Weiß wird aus einer traditionellen spanischen Rebsorte hergestellt, die im größten Teil ihres spanischen Heimatlandes als Macabeo bekannt ist. In La Rioja, wo sie die am meisten angebaute weiße Rebsorte ist, kennt man sie als Viura. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein geschaffen, welcher die natürliche aromatische Frische dieser Traube bewahrt.

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
Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
7-9 °C**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Aromen weißer Blumen, reifer Mandarinen, Bananen, Orangenschalen und Zitrusfrüchten mit einem leichten Hauch von Passionsfrucht. Am Gaumen sauber und samtig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung

Eine gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fisch oder Hühnchen mit Sommergemüse.

Technische Information

Dank der kühleren Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang Oktober bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 4 bis 6 Tage bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt 15-20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 14-15 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Letzte Auszeichnungen

BRONZE

2020 Sommelier Wine Awards: Marques de Atillo Weiß 2019



D.O.Ca. Rioja

Marqués de Atillo Rosé

Marqués de Atillo Rosé wird aus Grenache-Trauben hergestellt. Dabei handelt es sich um die prestigeträchtigste Rebsorte für Roséwein in La Rioja. Die Trauben werden während der ersten Oktoberwoche, wenn sie ihre optimale Reife erreicht haben, sorgfältig gelesen.

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
Grenache

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
9-11 °C**

Verkostungsnotizen

Erbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Elegant und köstlich frisch im Mund, mit voller Frucht und guter Struktur.

Speiseempfehlung

Eine ideale Begleitung zu vielen Pastagerichten, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und ideal zu Salad Niçoise.

Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 6 Stunden einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt etwa 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C.



D.O.Ca. Rioja Marqués de Atillo Crianza

Marqués de Atillo Crianza wird ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Tempranillo hergestellt. Die Tempranillo-Trauben werden in Weinbergen mit kleiner Produktion und von Weinreben, die mehr als 80 Jahre alt sind sorgfältig von Hand gelesen. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter Wein mit reifen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Gewürzen.

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
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Lebendiges Rubinrot mit Aromen schwarzen Pfeffers und Gewürznelken, Himbeeren und Pflaumen in der Nase und wundervoll stark aber seidig am Gaumen dank des perfekten Gleichgewichts zwischen Säure und Tanninen. Ein schöner eleganter Wein mit einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu allen Fleischsorten, reifem Käse und gerösteten Gerichten.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen. Die Gärung erfolgt für 10 bis 12 Tage bei kontrollierter Temperatur (25-28 °C), gefolgt von einer Mazeration, welche etwa 5 bis 10 Tage dauert. Der Wein lagert 12 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.