

Rioja Viñedo Singular "Los Quiñones"

Tobelos

Rioja in weiß. Eigentlich der Star der weltberühmten Region, auch wenn das bis heute wenig bekannt ist. Aus einer Parzelle mit 100-jährigen

Viura Reben, die als "Viñedo Singular" deklariert wurde und ob Ihres Rebalters nur noch äußerst geringe, dafür qualitativ einmalige Erträge liefert. Neun Monate Hefelager sorgen für ein dichtes, cremiges Mundgefühl, präzise gesetztes Holz gibt den Rahmen vor, Frische und Salzigkeit an den Zungenrändern, die Frucht bleibt hier äußerst zurückhaltend und überlässt die Bühne der wachsig-würzigen Aromatik alter Viura.Eine hinreißende Essensbegleitung mit aufregendem Regionalcharakter in rarer Eleganz, die genug Kraft und Textur liefert um auch herbstlich-winterliche Schmorgerichte zu parieren.Unbedingt vorab dekantieren und nicht zu kalt servieren (um die 11°)!

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | filtriert | konventioneller, aber herbizidfreier Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,13

0,75l
SRW22806

K&U
www.weinhalle.de