Bodegas Najerilla

Rioja El Inquilino Crianza Bodega Najerilla



Art.-Nr.:	621205-15
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	DO Rioja
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Dekantierzeit:	30
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	14
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2015
Rebsorten:	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	5.40 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	7
EAN:	8414319003119

Preise

Flasche 9,80 € brutto

Preis pro Liter: 13,07 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Dieser runde Tempranillo mit kleinem Garnachaanteil wird aus Trauben von alten Weinreben aus der geschätzten Weinregion zwischen Labastida und San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alavesa) hergestellt. Die malolaktische Fermententation findet zuerst in französischen Eichenfässern und danach in Zementtanks statt. Erst nach 12-14 Monaten Lagerzeit in Barriquefässern wird er gefiltert. Jorge Navascues Haba ist ein geschätzter Önologe, der vielleicht jetzt schon zu den großen Namen in Nordspanien zählt. Der Wein hat eine brillante Himbeerfarbe mit violetten Reflexen. Johannis- und Brombeeren runden das Aroma ab. Die Frucht hinterlässt im Gaumen einen frischen und ausgewogenen Geschmack. Im Abgang leicht karbonisch und anhaltend. Xanum Vinae ist der Begriff, den schon die Römer benutzten, um den Wein zu beschreiben. Ein natürliches Produkt aus der Weinrebe und seines Bodens. Es ist ebenfalls der Name mit dem wir unser Projekt getauft haben. Das Resultat ist ein Wein ohne Zusätze, welcher die Einzigartigkeit des Terroirs Rioja Alavesa wiederspiegelt, ein Anbaugebiet welches wir bewundern und lieben.

8 414319 003119 >