



GRACIANO

Beschreibung:

Junger Rotwein. D.O.C. Rioja.

Sortenreiner Wein aus ausgesuchten Graciano-Trauben.

Alkoholgehalt: 13 % vol.

100 % ökologischer Weinbau. Eigene Weinberge und Zertifikat für ökologische Erzeugung und Verarbeitung.

Die malolaktische Gärung des Weins vollzog sich in neuen französischen Barriques. Nach einer Reifezeit von insgesamt 4 Monaten wurde er von diesen Holzfässern in ein Betonei umgefüllt und lagerte dort weitere 4 Monate.

Optisch:

Der Wein zeichnet sich durch seine purpurrote Farbe mit einigen himbeerfarbenen Reflexen und seine saubere, brillante Klarheit aus. Hohe Farbschicht und dichte Kirchenfenster.

In der Nase:

Sauber und reintönig. Seine Primäraromen charakterisieren sich durch ein Bouquet, das an die Mostherstellung erinnert und angenehme fruchtige Aromen von hoher Intensität verbreitet: Nektarinen und dunkle Beeren wie Brombeeren und reife Maulbeeren. Unterschwellig zeigen sich die Aromen von Milkschokolade und roten Rosenblättern. Leicht likörartiges Aroma, das an Sauerkirschen erinnert. In der Nase sind deutlich alle für einen sortenreinen Graciano typischen Aromen zu erkennen. Auch sehr ausgeprägt sind die balsamischen Gerüche und die Tertiäraromen, die sich beim Öffnen des Weins entfalten. Sie sind leicht rauchig und verleihen dem Wein eine besondere Eleganz. Ihren ganz eigenen Duft verdanken die Rioja-Weine der Verwendung dieser Rebsorte, die für Feinheit sorgt und zu einer hohen Qualität der Assemblage führt.

Am Gaumen:

Sehr angenehm. Breiter, cremiger Ansatz mit Tanninen und ausgewogene Säure. Am Gaumen zeigt sich besonders deutlich die perfekte Assemblage von Holzgeschmack und Frucht- bzw. Schokoladennuancen. Angenehmer, feiner Abgang.

Kräftiger und ausgewogener junger Wein für genussvollen Konsum.

Marriage:

Es handelt sich hier um einen ganz speziellen Wein, der sich hervorragend als Begleitung zu kleinen Appetithäppchen wie gereiftem oder halbgereiftem Käse, schwarzen Oliven, Räucherprodukten und Wurstwaren eignet. Besonders zu empfehlen in Kombination mit Wildgeflügel und rotem Fleisch.

Genießen Sie diesen Wein alleine oder in guter Gesellschaft.