

Quebrada Crianza



Quebrada Crianza

Urprungsland:	Spanien
Region:	D.O.Ca Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	12 Monate Barrique, 6 Monate Flasche
Alkohol:	14%
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	2,1 g/l
Verschluss:	Naturkorken
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini (2010, 2014) Goldmedaille Mundus Vini (2011, 2013)



Verkostungsnotiz:

Rubinrot mit ziegelroten Reflexen.
Komplexe Nase, gelungene Mischung aus reifen Waldfrüchten und Kräutern, zarte balsamische Noten mit noblen Toast-Tönen.
Am Gaumen sauber, warm, rund, mittlerer Körper, sehr hervorstechende Frucht und gut eingebundene Tannine. Langer und andauernder Abgang. Ein typischer Rioja, elegant und kräftig zugleich.

Optimale Serviertemperatur: 15-16° C

Passt zu rotem Fleisch, Eintöpfen, gereiftem Käse – oder allein.