MARQUES DE LA CONCORDIA

Crianza, Rioja DOCa Marques de la Concordia



Art.-Nr.:	621362-21
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	DO Rioja
Ausbau:	im gebrauchten Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	100% Tempranillo
Serviertemperatur:	16
EAN:	8410396220913

Preise

Flasche 10,50 € brutto

Preis pro Liter: 14,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Marqués de la Concordia Crianza ist der grosse Bruder des Rioja Santiago, ideal als Offenwein und in der Speisebegleitung für die Gastronomie. Ebenfalls beliebt bei Konsumenten die Wert auf einen soliden Ausbau legen. Dennoch handelt es sich auch hier um eine modern fruchtbetonte Rioja Stilistik.

HERSTELLUNG

Das Lesegut stammt aus Lagen mit einem Durschnittsalter von 20 Jahren. Die Trauben, der tief in den kalkhaltigen Lehmböden verwurzelten Rebstöcke, reifen langsam und der Wein erhält dank des Terroirs Länge und Tiefgründigkeit. Die temperaturkontrollierte Gärung findet in rostfreien Edelstahlstanks bei einer maximalen Durschnittstemperatur von 26ºC statt. Bereits während der Maische wird die Extraktion durch regelmässiges Umpumpen intensiviert. Ausbau in neuen amerikanischen Barriques (225L) während zwölf Monaten zur Abrundung sowie zur Einbindung gehaltvoller, aber samtiger Tanine. Weder chaptalisiert noch nachgesäuert.

VERKOSTUNGSNOTEN

Hohe Farbtiefe, Kirsch- bis Weinrot.
Intensive Aromen von roten Früchten, Brombeeren, würzigem Lakritz und balsamische Noten, Rosenholz.
Am Gaumen fleischig, gut strukturiert, ausgewogen im Verhältnis zur Säure, im Vordergr und Primäraromen knackiger roter Früchte, Lakritz und Eukalyptusnoten, Vanille und Toastnoten eingebunden in süsse und samtige Tanine.

SPEISEBEGLEITUNG

Deftige Eintöpfe, Entrecot, saftige Rinderfilets, Lamm- und Schweinefleisch, gereifte Käse z.B. Hacienda Zorita gereifter Schafskäse (Salamanca), Manchego (Castilla La Mancha).

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite