



Mi Lugar Rioja DOCa 75cl












75 cl

 ES - Rioja - 2019

 Dominio de Queirón

Dunkles Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase Schwarzkirsche, Blaubeeren, Cassis und Pflaume, dazu Gewürze, Kaffee, Trüffel, balsamische Noten sowie Kräuter und Stein. Am Gaumen trocken, druckvoll und doch geschmeidig, mit dichter Frucht, feinkörnigem Tannin und lebendiger Säure. Der lange Abgang verbindet Frucht, Würze und kühle Mineralität. Aus hoch gelegenen Parzellen in Quel malolaktisch im Barrique, 18 Monate Barrique plus 12 Monate Holzfass prägen Tiefe und Eleganz.

	Traubensorte	Tempranillo, Garnacha
	Herkunft	Rioja
	Produzent	Dominio de Queirón
	Vinifikation	Dreifache Selektion 5 Tage Kaltmazeration langsame Gärung >18 Tage bei 22-26 °C Ausbau und Flaschenruhe im unterirdischen Keller.
	Charakter	Dunkles Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase Schwarzkirsche, Blaubeeren, Cassis und Pflaume, dazu Gewürze, Kaffee, Trüffel, balsamische Noten sowie Kräuter und Stein. Am Gaumen trocken, druckvoll und doch geschmeidig, mit dichter Frucht, feinkörnigem Tannin und lebendiger Säure. Der lange Abgang verbindet Frucht, Würze und kühle Mineralität. Aus hoch gelegenen Parzellen in Quel malolaktisch im Barrique, 18 Monate Barrique plus 12 Monate Holzfass prägen Tiefe und Eleganz.
	Passt zu	Lamm, Rinderschmorbraten, Wild, gereiftem Hartkäse
	Trinkempfehlung	2024-2034, 16-18 °C
	Artikel Nr.	09761/19
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2019
	Weintyp	Rotweine