



## Rioja Crianza La Montesa 2020

DOC Rioja, Palacios Remondo

<b>Tipo</b>	Rotwein
<b>Vitigni</b>	Garnacha, Tempranillo
<b>Origine</b>	Spanien, Rioja
<b>Produttore</b>	Palacios Remondo
<b>Maturazione</b>	12 Monate in Barriques
<b>Spezifikation</b>	Vegan
<b>Temperatura di servizio</b>	16 bis 18 Grad Celsius
<b>Maturità del consumo</b>	3 - 6 Jahre nach der Ernte
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Numero di articolo</b>	37024820

### Beschreibung

Elegante Aromen von Pflaumenkompott, Nelken, mediterranen Kräutern und Vanille. Am Gaumen viel Fruchtfülle, herrliche Saftigkeit und perfekt integrierte Tannine.

### Passt zu

Riesenscrevetten oder Langusten vom Grill, Coq au vin, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Kaninchen, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Paella

### Wissenswert

Jede Traubensorte wird von Hand gelesen. Sehr sorgfältige Vinifikation. Die Spontangärung (mit traubeneigenen Hefen) findet im Stahltank statt. Der Most verbleibt rund drei Wochen auf den Schalen, um möglichst viele Aroma- und Extraktstoffe herauszuholen. Ausbau in

Barriques (85% französische und 15% amerikanische Eiche) während zwölf Monaten. Vor der Abfüllung wird der Wein mit Eiweiss geklärt und unfiltriert abgefüllt. Die Flaschenlagerung dauert ein weiteres Jahr, bevor der Wein in den Handel gelangt.