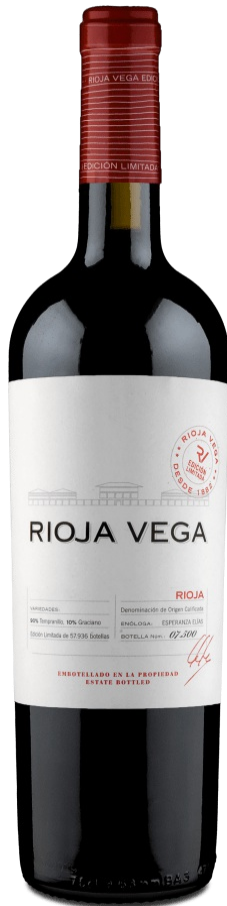


'Edición Limitada' Tempranillo Graciano 2017 Rioja Vega



Wahnsinns-Tinto aus der Rioja! 14 Monate im Barrique gereift! 95 Punkte und Goldmedaille! Und das mit einem unglaublich guten Preis-Genuss-Verhältnis.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Rioja Vega
Region	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo Graciano
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte IWSC

"A superb wine with great personality, character and complexity, but that is also true to its origins. An example that stands out among its peers as a supreme drinking experience. A classic style and all the better for it! Laden with layers of spice, cocoa, figs, toffee and forest fruits, this is a monolithic style, but tempered by graphite minerality. With its fresh acidity, this one could run and run."

Wine in Black-Bewertung: 95P

Ganz in der Tradition der besten Rioja-Weine werden für diese Cuvée Tempranillo und Graciano verwendet. Spaniens Weinsorte Nummer 1, Tempranillo, überzeugt mit Noten von reifen Kirschen, ihre Tannine sorgen für einen intensiven und lagerfähigen Tinto. Graciano bringt dunkle, reife Fruchtaromen mit und ihre hohe Weinsäure sorgt für einen extra Frische-Kick und ein Plus an Eleganz. Die Trauben für die 'Edición Limitada' vereinen das Besondere von zwei verschiedenen Rioja-Terroirs: Tempranillo wächst bei Rioja Vega auf kalkhaltigen Böden, die für Finesse, Samtigkeit und Komplexität im Wein sorgen. Die Graciano-Rebstöcke

wachsen auf steinigem Kalksteinböden, die Erträge sind gering und aromatisch.

Und das Ergebnis kann sich sehen lassen: Denn auf der Visitenkarte der 'Edición Limitada' 2017 stehen phantastische 95 Punkten und Gold ("a supreme drinking experience") bei der International Wine and Spirits Competition. Ein exzellent bewerteter Rioja Tinto mit einer Fasslagerung von 14 Monaten, die sogar für den Reserva-Titel reichen würde! Und das alles zu einem Preis, bei dem man sich die Augen reiben muss, so klein ist der. Was für ein Wein!

Tasting Note

Im Glas leuchtet die 'Edición Limitada' in dichtem Kirschrot. Das Bouquet betört mit reifen Rotfrüchten (Kirsche, Walderdbeeren) und Pflaumen, begleitet von Minze und schwarzem Pfeffer, Toffee und Lakritze. Am Gaumen außergewöhnlich konzentriert, von guter Balance zwischen dunkler Frucht und Barrique. Das edle, feinreife Tannin ist gut eingebunden und verleiht dem Wein eine fabelhafte Länge, in dem nochmals Früchte und Gewürze zum Vorschein treten.

Passt zu

Neben allen Arten von Tapas und gegrilltem Gemüse ist der Wein perfekt zu gut gewürzten Schmorgerichten und Grillfleisch.

Weingut

Als Felipe Ugalde im Jahr 1882 sein gleichnamiges Weingut in der Rioja gründete, hatte er vornehmlich ein Ziel: Er wollte Weine nach französischem Vorbild produzieren. Im Einklang mit der Tradition, dem Terroir und der Umwelt. Er lernte alles, was es zum Weinbau der damaligen Zeit zu wissen gab und etablierte seine Bodegas Felipe Ugalde als traditionelles Familienunternehmen. Im Jahr 1892 registriert er dann einen Namen beim Patentamt, der bis heute für hochqualitative spanische Weine steht: Rioja Vega - zum einen Weingut, zum anderen aber auch Handelsmarke.

Der unternehmerische Geist vom Gründer hat sich bis in die heutige Generation der Unternehmerfamilie gehalten. Rioja Vega produziert ein komplettes Weinsortiment mit einer traditionellen und einer modernen Linie. Die perfekte Synergie zwischen den traditionellen Weinherstellungsmethoden der Rioja und den fortschrittlichsten Technologien. Auf 70 Hektar gedeihen hier spanische Vorzeige-Rebsorten wie Tempranillo, Graciano oder Mazuelo in sämtlichen Variationen und Qualitäten, um für alle Linien des Weinguts die garantiert passenden Trauben zu haben. Tradition und Innovation gehen hier Hand in Hand.

Vinifikation

Rioja Vega 'Edición Limitada' Tempranillo Graciano 2017 wurde aus Tempranillo und Graciano vinifiziert. Die Reben stammen von zwei verschiedenen Parzellen: die Tempranillo-Rebstöcke wachsen auf einem leicht geneigten Kalksteinhang mit geringen Erträgen. Bei den Graciano-Rebstöcken dominieren Steine und Kies die Böden. Beide Parzellen wurden vor 20 Jahren gepflanzt. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation wurde der Wein 14 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut.