

Viña Real Tinto Gran Reserva 2007

REBSORTEN

95% Tempranillo, 5% Graciano

ALKOHOLGRAD

13,5% vol.

ALLERGENE

Enthält Sulfite



VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Lebendig strahlendes Rubinrot mit leichten granatroten Zügen und hoher Farbschicht. Sehr intensiv und komplex in der Nase mit entsprechenden Noten der Eichenfassreifung (Café, Gewürze, Leder, Röstnoten), gut gemischt mit Aromen aus kandierten und getrockneten Früchten. Am Gaumen sehr weich, mit einer geschmeidigen Fortentwicklung bis zu einem intensiven, strukturierten und lang anhaltendem Abgang. Allgegenwärtige Wahrnehmung eines süßlichen, sehr milden Tannins, das im Gesamtverbund des Weines perfekt integriert ist. Ein Wein mit langem Abgang, der sich sehr gut in der Flasche weiterentwickeln wird, mit einem großen Potential hinsichtlich der Lagerung.

Prämierung/ Parker/ Kategorie: Exzellenter Wein!

Viña Real Gran Reserva 2007 ist im Weinführer Parker mit 92/100 Punkten bewertet.

GASTRONOMIE

Passt gut zu rotem Fleisch, fettreichem Fisch und gereiftem Käse, besonders lecker: Jamón Ibérico (Pata negra).

SERVIERTEMperatur

16°-18°C

Weitere Infos, z.B. Weine richtig servieren finden Sie unter:

<http://vinos-sangria.com/Wein-und-Sangria-richtig-servieren/>

GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen

D.O.C. Rioja Alavesa (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Burgunderflasche
STOPFEN: Naturkork
KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

<http://www.vinos-sangria.com/>

HERSTELLUNG

Nach dem Einmaischen und der Gärung wird der Wein zur Reifung 24 Monate lang in Holzfässern aus amerikanischer und französischer Eiche gelagert, danach folgt die entsprechende Alterung in der Flasche.

TEMPRANILLO

Die Rebsorte Ull de llebre oder Tempranillo ist eine sehr produktive Sorte, die sehr ausgewogene Weine mit nicht stark intensivem Rubinrot, mäßigem Alkoholgehalt, leichter Säure und frischen Aromen nach Waldbeeren hervorbringt. Man kann sagen, dass es die beste traditionelle Rebsorte ist, die wegen ihrer Produktion und Qualität geschätzt wird. Der Anbau der Tempranillo-Rebe erfordert viel Sorgfalt; am besten gedeiht sie an einem sonnigen Hang dessen Erde wenig gedüngt und bearbeitet wird. Das haben eigentlich fast alle Rebsorten gemein. Ihr Vorteil ist, dass sie spät austreibt und dadurch gegen den Frühjahresfrost wenig empfindlich ist. Dafür reagiert sie sehr empfindlich auf Trockenheit und Wind. Eine allzu trockene Erde ist für die Tempranillo-Rebe nicht geeignet.

GRACIANO

Graciano (auf der Insel Sardinien Cagnulari genannt) ist eine rote Rebsorte, die insbesondere auf der italienischen Insel Sardinien verbreitet ist. Der Ampelograph Bruni vermutet, dass die Sorte während der spanischen Besetzung der Insel von dort importiert wurde. In Spanien ist sie unter dem Namen Graciano bekannt und in hauptsächlich in Rioja und Navarra zu Hause. Weitere Verbreitungsgebiete sind Italien, die französische Region Languedoc-Roussillon, Bulgarien, Argentinien, Brasilien, Tunesien und Algerien. Es wird angenommen, dass diese Rebsorte vor dem Einfall der Reblaus zu den wichtigsten Sorten im Ebrothal gehörte. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Graciano>)

Sehr gute bis exzellente spanische Weine & Sangría La Dama DELUXE zu einem günstigen Preis sicher online bestellen oder ab Lager Berlin kaufen:



<http://www.vinos-sangria.com/>