

DRINKS.

Palacios Remondo - Álvaro Palacios Rioja La Vendimia DOC Rioja 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40812519
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	La Rioja
Abfüller	Alvaro Palacios, Avda. Zaragoza 8, 26540 Alfaro, La Rioja, Spain
Marke	Alvaro Palacios
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	5 Monate
Degustationsnotiz	saftiger, etwas rustikaler Geschmack mit Kirschen, roten Beeren, Pflaumen, Eichenholz, Vanille, Schokolade, Leder, rauchig-erdigen Noten, Muskat, Pfeffer, einem Hauch von Tabak und Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Tempranillo und Garnacha
Etikette	verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die spanische Provinz La Rioja ist eine autonome Gemeinschaft im Norden des Landes und gilt als europäische Weinbauregion mit hohem Renommée. Die Weinkellerei Palacios Remondo wurde 1948 von Alvaros Vater erbaut. Sie befindet sich in Alfaro im fruchtbaren Ebro-Flusstal, welches sich wie ein grüner Streifen durch das sonst recht trockene Gebiet schlängelt. Hier kultiviert das Unternehmen die Rotweinsorten Tempranillo und Garnacha, die in der Provinz Rioja weit verbreitet sind. Die Rebsorten gehören zu den wichtigsten der spanischen Weinbaulandschaft. Die Trauben werden von Hand gelesen, streng selektiert und vollständig entrappt, bevor sie als Maische imahltank vergoren werden. Der Wein lagert anschliessend während fünf Monaten im grossen Holzfass. Es wird empfohlen, den Rotwein bei einer Temperatur von 16-18°C zu verkosten - am besten in Begleitung zu Apérogebäck, gegrilltem Fisch, Salat, Pasta, Gemüse Couscous, rotem Fleisch oder Geflügel. Lagerfähig ist der DOC-Wein bis zum Jahr 2022.