

DRINKS.

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



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40812619
Alkoholgehalt	14.5%
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	12 Monate
Degustationsnotiz	Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Eichenholz, Vanille, erdigem Leder, Lebkuchengewürz, Pfeffer, Milkschokolade und Tabak prägen den Geschmack, der dezente Tannine und eine saftige Frische aufzeigt.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 95% Garnacha und 5% anderen Sorten
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Mediterrane Küche, 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 Rotweinsorte Garnacha, die in der Provinz Rioja weit verbreitet ist. Die Rebsorte bevorzugt windige Tal-Standorte mit trocken-heissem Mittelmeerklima, weshalb sie vor allem in Spanien sowie im südlichen Frankreich angebaut wird. Die mit Garnacha bestockten Parzellen des Weinguts Palacios Remondo erstrecken sich auf den Hängen des über 1'000 m hohen Gipfels Monte Yerga, die nachts bedeutend abkühlen. Die Trauben werden von Hand gelesen, streng selektiert und eingemaischt, bevor sie mit der eigenen Hefe spontan imahltank zu gären beginnen. Der Wein lagert anschliessend während 12 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques. Es wird empfohlen, den Rotwein bei einer Temperatur von 16-18°C zu verkosten - am besten in Begleitung zu Poulet, Coq au vin, Paella, Krustentieren oder rotem Fleisch. Lagerfähig ist der DOC-Wein bis zum Jahr 2025.