

DRINKS.

Bodegas Casa Primicia Julian Madrid Reserva Rioja DOCa 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409144
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Baskenland, Rioja Alavesa
Abfüller	Bodegas Casa Primicia S.A., Camino Hoya 1, 01300 Laguardia, Álava, Spain
Marke	Casa Primicia
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	20 Monate
Degustationsnotiz	kräftiger, ausbalancierter Geschmack mit deutlichen Tanninen, Eichenholz, Vanille, Tabak, Leder, Kirschen, schwarzen Früchten und diversen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Grill, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Heute sind es die Enkelsöhne von Julián Madrid, die sich den unterirdischen Weinkellern der Casa Primicia verschrieben haben. Die Rebflächen der spanischen Bodega erstrecken sich im Gebiet La Rioja Alavesa und reichen von den Flanken der Sierra de Cantabria bis an die Ufer des Ebro-Flusses heran. Vorherrschende Rebsorte ist hier - wie könnte es anders sein - der Tempranillo. Die Edle Weinrebe ist nicht nur in La Rioja, sondern in vielen bedeutsamen Anbaugebieten Spaniens allgegenwärtig, wobei zahlreiche regionalspezifische Spielarten und Klone bestehen. So kommt es, dass der Tempranillo mancherorts «Tinto Fino», «Aragonés» oder ganz anders heisst. Die kräftigen, fruchtbetonten Tempranillo-Weine zeichnen sich durch vergleichsweise milde Tannine aus, weshalb sie auch schon jung getrunken werden können. Während der Ausbauphase im Holz entwickeln sie dann ihre ganze Kraft. Für den Julian Madrid Reserva beziehen die Winzer der Casa Primicia Trauben von mehreren Weinbergen. Nachdem sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung abgeschlossen ist, verbringt der Wein 20 Monate lang in Barriques aus französischen Edelhölzern. Anschliessend wird der Rotwein leicht geklärt und gefiltert. Als Folge weist der Julian Madrid Reserva ausgeprägte Holzfass- und Vanillenoten sowie deutliche Tannine auf. Der Wein wird für seine intensive Aromatik, seinen ausbalancierten Geschmack und das hervorragende Preis-/Leistungsverhältnis gelobt.