

DRINKS.

Casa Rojo Minami Gran Vino de Paraje 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500146
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Murcia
Abfüller	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcia, Spanien
Marke	Casa Rojo
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen von Zedernholz und Cassis. Am Gaumen ebenso intensiv aromatisch mit Cassisnoten, aber auch Schokoladen- und Kräuternoten. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Syrah, handverlesen, in französischen Eichenfässern und Tonamphoren ausgebaut
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Laura Muñoz-Rojo und Jose Luis Gomez wollten einfach nur glücklich sein. Deshalb entschieden sie sich dazu, die besten Weine aus den verschiedensten Ecken Spaniens aufzusuchen und unter ihrem eigenen Label abzufüllen. 2009, als das Projekt "Casa Rojo" begann, hatten die beiden weder einen eigenen Weinkeller noch eigene Rebflächen. Doch das hielt sie nicht auf: Sie lancierten ihre Linie "The Wine Gurus", für die sie mit angesehenen Önologen und befreundeten Winzern aus ganz Spanien zusammenarbeiten. 2015 konnten sie dann, mit der finanziellen Hilfe ihrer Familie und eines Kreditinstituts, ihre eigene Kellerei in der Hochebene von Murcia im Süden Spaniens in der einzigartigen Paraje la Raja zwischen dem Sierra del Carche und Sierra de La Pila in der Region Murcia aufbauen. Heute verfügen Laura und Jose Luis über 23 Hektar, auf denen Casa Rojo Monastrell, Grenacha und Syrah anbauen.

Das Konzept des Minami entstand 2010, der rein aus Syrah-Trauben gewonnen wird. Sie gedeihen in 900 m Höhe über dem Sierra del Carche im nördlichen Gebiet des La Raja Tals auf steinigem Lehmboden. In der dritten Septemberwoche werden die Trauben handverlesen und einen Monat auf Schalen mazeriert. Es folgt die 10-tägige Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von 29 ° C. Anschliessend wird der Wein zu einem Grossteil in französischen Eichenfässern, ein kleinerer Anteil in Tonamphoren, 24 Monate lang ausgebaut. Er kann gut und gerne bis 2030 gelagert werden.