



Valserrano Crianza 2017

CHF 41.00 | 10 cl = CHF 2.73

Im Glas lebhafte undurchdringliche schwarz-kirschrote Farbe. In der Nase zeigen sich subtiler Duft von Zeder und Zimt ergänzt von intensiven Noten von Kirschen, Holunderblüten und Lorbeer. Am Gaumen zeigt sich Valserrano Crianza mit sehr seidigen Tanninen und voller Aromatik von Kräutern und Buchsbaum umspielt mit herrlichen Anklängen von schwarzer Schokolade und Cocktailkirschen.

Produzent	Bodegas de la Marquesa
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Rioja
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2022
Traubensorten	Tempranillo, Mazuelo (Cariñena)
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	304187
Passt zu	Paella, Geflügel, Rind
Bewertungen	Guía Proensa 91/100



Vinifikation

Der Valserrano Crianza reift für 16 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern.

Terroir

Alle Parzellen liegen innerhalb der Grenzen von Villabuena, nicht weit von der Kellerei entfernt, auf sonnenverwöhnten Hängen, die von der Sierra de Cantabria, die sie nach Norden hin schützt, zu den Ufern des Ebro im Süd-Südwesten hin abfallen. Die Böden sind karg und kalkhaltig-lehmig. Das besondere Mikroklima dieses Gebiets bietet die besten Voraussetzungen für die Herstellung von Qualitätsweinen.

Geschichte

Die Weine aus der Rioja Alavesa sind kraftvoll, frisch und lang. Zu jeder Zeit ein Genuss!

