

Rioja Joven "El Somo" DOCa



Name:	Rioja Joven "El Somo" DOCa
Artikel Nr.:	9255
Hersteller:	Bodegas Muriel
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Von intensivem, lebendigem Rot mit purpur Farbreflexen. In der Nase lockt ein aromatischer Mix aus Erd- und Himbeeren, Pflaumen mit einer Nuance Lakritz. Die Früchte sind am Gaumen ebenfalls sehr präsent, mit einer runden Struktur und weichen Tanninen.
Herstellung:	Die Weine werden nach der für die Rioja Alavesa traditionellen Methode mit moderner Kellertechnik vinifiziert. Nach der Ernte werden die Trauben für 10 Tage mit den Stielen fermentiert und mazeriert. Dabei werden sie in offene Zementtanks gefüllt und täglich umgepumpt, um ein Maximum an Aroma, Farbe und Geschmack zu erreichen. Die malolaktische Fermentation erfolgt ebenfalls in Zementtanks. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein sanft filtriert, um eine gute Stabilität auf der Flasche zu garantieren und die Lagerfähigkeit zu erhöhen.
Hersteller-information:	Bodegas Muriel wurde 1986 von Julián Murúa gegründet, als er das ursprünglich 1926 erbaute Weingut seiner Eltern mit der Absicht restaurierte, hochwertige Weine aus Rioja zu produzieren. Etwas Abseits der Stadt Elciego, inmitten der Teilregion Rioja Alavesa, liegt das Weingut mit seinen 200 ha Fläche, direkt am Ufer des Flusses Mayor. Bei der Produktion der Weine legt man größte Sorgfalt an den Tag, um die höchstmögliche Qualität zu marktgerechten Preisen zu produzieren.
Servierempfehlung:	Dieser Wein ist ein vielseitiger Begleiter von rotem Fleisch, Tapas oder gereiftem Käse. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 2,3 g/l Säuregehalt: 5,42 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre