MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "Montebuena" Tempranillo DOCa



Name:	Rioja "Montebuena" Tempranillo DOCa
Artikel Nr.:	9290
Hersteller:	Bodegas Montebuena
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Feines Rubinrot. Aromen von Kirschen und Blaubeeren mit würzigen Anklängen von Vanille und Zimt. Körperreich und dabei samtig weich mit gut ausbalancierter Säurestruktur.
Herstellung:	Die Trauben werden entrappt, sanft gepresst und 36 Stunden lang kalt mazeriert, um die Fruchtaromen und Farbe zu extrahieren. Der Most wird durch ein schwerkraftbasiertes System vom Rest getrennt und bei niedrigen Temperaturen durch natürliche Absetzklärung verfeinert. Die alkoholische Fermentation erfolgt über 14 Tage bei kontrollierten Temperaturen von 14°C, gefolgt von einer weiteren Mazerationszeit auf den Hefen. Zur Reifung lagert der Wein in versiegelten Betontanks, bis er für die Abfüllung filtriert wird.
Hersteller-information:	Bodegas Montebuena wurde 1964 von einer Gruppe lokaler Winzer in der Rioja Alavesa gegründet und nach den besten Lagen südöstlich des Dorfes Labastida benannt. Auf 540 ha eigener Rebflächen stehen hier Rebstöcke die über 25 Jahre alt sind. Das Terroir zwischen den Bergen der Sierra Cantabria und dem Fluss Ebro bietet hervorragende klimatische Bedingungen für den Anbau von Trauben mit besonders hoher Qualität. Die Kellerei arbeitet mit viel Tradition und der im Weinbau neuesten Technik daran, gefällige Qualitätsweine zu produzieren.
Servier-empfehlung:	Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Aufläufen und Lamm. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 1,9 g/l Säuregehalt: 4,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.