



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Rioja "Montebuena" Madurado DOCa



<b>Name:</b>	Rioja "Montebuena" Madurado DOCa
<b>Artikel Nr.:</b>	9291
<b>Hersteller:</b>	Bodegas Montebuena
<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Rebsorte:</b>	100% Tempranillo
<b>Farbe / Art:</b>	rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,0%
<b>Beschreibung:</b>	Pupurfarben. Fruchtige Noten von roten Beeren mit dezenten Andeutungen von getrockneten Kräutern. Fein würzig und ausdrucksvoll mit einer runden Tanninstruktur und angenehmen Nachhall.
<b>Herstellung:</b>	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 12 Tage bei kontrollierten Temperaturen von 27°C in Edelstahltanks. Abschließend reift der Wein in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche für 4 Monate, daher der Zusatz "madurado" = "gereift".
<b>Herstellerinformation:</b>	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.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ausgezeichnet zu klassischen Tapas, Pastagerichten und rotem Fleisch. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 4,5 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 5-8 Jahre