

Viña Marro tinto Joven Rioja DOCa



Name: Viña Marro tinto Joven Rioja DOCa

Artikel Nr.: 9325

Hersteller: Domeco de Jarauta

Herkunft: Spanien Region: Rioja

Rebsorte: 100% Tempranillo

Farbe / Art: rot
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2023
Enthält: Sulfite

Alkoholgehalt: 14,0%

Servier-

Beschreibung: Reife Aromen roter Beeren wie Roten Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen. Dezente mineralische

Anklänge, rund mit schöner Struktur.

Herstellung: Handlese mit Ertragsreduzierung. Fermentation über 18 Tage bei 26°C. Kein Holzausbau.

Herstellerinformation:

Das Familienweingut Bodegas Domeco de Jarauta wird in fünfter Generation geführt und bewirtschaftet 100 ha
Rebflächen auf kalkhaltigen Lehmböden, die von Gesteinsschichten durchzogen sind. Diese Gesteinsschichten
optimieren die Durchwurzelung und ermöglichen eine Wasserfilterung. In das Wachstum der Reben wird nur

wenig eingegriffen, um möglichst nah am biologischen Anbau zu bleiben. Der Name dieser Linie, "Vina Marro",

Schön zu Tapas, ausgewählten Käsesorten, Gegrilltem und Geflügel. Empfohlene Trinktemperatur 13-14°C.

entstammt der Bezeichnung für die Weinbergsflächen, auf denen diese Weine entstehen.

empfehlung: Analysewerte: Alkoholgehalt: 14,0%

Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 5 Jahre