



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Viña Marro Reserva Rioja DOCa



Name:	Viña Marro Reserva Rioja DOCa
Artikel Nr.:	9327
Hersteller:	Domeco de Jarauta
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	90% Tempranillo, 10% Graciano
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Ausdrucksstark und rund mit feinen Noten reifer Beeren sowie Anklängen von Zimt und Vanille bei insgesamt großer Harmonie. Kräftig, dicht und wunderbar ausbalanciert mit langanhaltendem Abgang.
Herstellung:	Handlese mit Ertragsreduzierung. Fermentation über 22 Tage bei 28°C. Ausbau in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche für 12 Monate.
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", entstammt der Bezeichnung für die Weinbergsflächen, auf denen diese Weine entstehen.
Servierempfehlung:	Schön zu saftigem Steak, Lamm und gereiften Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C,
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-15 Jahre