



Art.-Nr.: 30419

## HACIENDA LOPEZ DE HARO TEMPRANILLO

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Tempranillo
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Rioja
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Calificada (DOCa)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-17
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Tempranillo

### BODEN

Dieser Wein zeigt das volle Potenzial der Tempranillo-Traube. Er stammt aus der historischen Stadt San Vicente de la Sonsierra im Herzen der D.O.Ca. Rioja. Das Weingut Hacienda López de Haro widmet sich der Wiederbelebung der authentischen Essenz klassischer, eleganter Rioja-Weine, indem es historische Finesse mit der Qualität alter Weinberge verbindet, um moderne Klassiker zu schaffen. Die Weinberge befinden sich auf lehm- und kalkhaltigen Böden in der Region Sonsierra. Dieser Wein ist als vegan zertifiziert.

### BESCHREIBUNG

Dieser Wein wird zu 100 % aus Tempranillo-Trauben von alten Weinbergen auf lehm- und kalkhaltigen Böden in der Sonsierra-Region hergestellt. Nach der manuellen Lese, die von Mitte September bis Anfang Oktober stattfand, durchlief der Wein eine zehntägige Mazeration und eine kontrollierte Gärung bei 28°C. Eine sechsmonatige Reifung in gebrauchten französischen und amerikanischen Eichenfässern rundet den Prozess ab.

Im Glas zeigt sich ein intensives Kirschrot mit jugendlichen, violetten Reflexen. Das Bouquet wird von Beereneromen wie Blaubeere und Himbeere dominiert, ergänzt durch sortentypische Noten von Gewürzen und Lakritz. Mineralische Graphit-Anklänge sowie ein Hauch von Vanille und feuchtem Laub verleihen ihm zusätzliche Komplexität. Am Gaumen präsentiert er sich mit guter

HACIENDA LOPEZ DE HARO | SPANIEN | RIOJA



Struktur und einer lebendigen Säure, die zu einem anhaltenden, fruchtigen Abgang führt. Trotz seiner Struktur wirkt er dank der Fassreife angenehm und umhüllend.

Dank seines ausgesprochen fruchtbetonten Charakters und seiner guten Struktur ist der Hacienda López de Haro Madurado ein wunderbar unkomplizierter und vielseitiger Speisebegleiter. Die dominanten Beerenaromen und die begleitenden würzigen Noten passen hervorragend zu einer breiten Palette an Tapas, von Chorizo über Schinken bis hin zu mittelkräftigem Käse. Seine lebendige Säure und der angenehm umhüllende Charakter machen ihn ebenfalls zu einer ausgezeichneten Wahl für alltägliche Hauptgerichte wie Pasta, Pizza oder weißes Fleisch. Auch vegetarische Gerichte auf Tomatenbasis oder gegrilltes Gemüse werden durch seine jugendliche Frucht perfekt ergänzt.