Art.-Nr.: 30420

HACIENDA LOPEZ DE HARO CRIANZA

KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
REBSORTEN	Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Rioja
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Tempranillo, Garnacha and Graciano

BODEN

Dieser Wein verkörpert die Essenz der historischen Rioja-Edelweine in einem zeitgenössischen Crianza. Er stammt aus der historischen Stadt San Vicente de la Sonsierra, im Herzen der D.O.Ca. Rioja. Die Philosophie des Weinguts besteht darin, die historische Finesse der Rioja mit der Traubenqualität alter Weinberge zu vereinen, um authentische, moderne Klassiker zu schaffen. Die Weinberge profitieren von einem besonderen Mikroklima, das im Norden von der Sierra Cantabria und im Süden vom Fluss Ebro begrenzt wird. Die lehm- und kalkhaltigen Böden bieten ideale Bedingungen für den Weinanbau, insbesondere für die Hauptrebsorte Tempranillo. Dieser Wein ist als vegan zertifiziert.

BESCHREIBUNG

Diese Cuvée aus Tempranillo, Garnacha und Graciano stammt aus ertragsarmen Weinbergen auf den kargen Böden der Ebro-Terrassen in der Sonsierra. Nach der manuellen Ernte zwischen Ende September und Mitte Oktober folgte eine 8- bis 10-tägige statische Mazeration, um eine schonende Extraktion zu gewährleisten. Die Gärung erfolgte spontan mit einheimischen Hefen bei 24°C. Der Wein reifte anschließend für 16 Monate in einer Mischung aus französischen, osteuropäischen und amerikanischen Eichenfässern, von denen 10 % neu und 90 % gebraucht waren.

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de

HACIENDA LOPEZ DE HARO | **SPANIEN** | **RIOJA**

Der Wein zeigt sich im Glas in einer kirschroten Farbe mit rostroten Reflexen am Rand. Die Nase wird von einer komplexen Aromenvielfalt aus Sahne, Kakao und Vanille aus dem Fass sowie reifen schwarzen Früchten geprägt. Abgerundet wird das Bouquet durch typische Tempranillo-Noten von Lakritz und Gewürzen. Am Gaumen ist er elegant und angenehm, mit einer durchgehenden Frische. Die gute Struktur des Tempranillo verbindet sich mit dem samtigen Charakter der Fassreifung, was in einem an Kirsche erinnernden Abgang und einem geschmeidigen Mundgefühl mündet.

Seine Aromen von reifen Früchten, gepaart mit würzigen Noten von Sahne, Kakao und Vanille, machen ihn zum idealen Partner für kräftige und gesellige Gerichte. Er harmoniert perfekt mit gegrilltem Fleisch wie Lamm und Rind, herzhaften Schmorgerichten, einer breiten Auswahl an spanischen Tapas wie Chorizo und Jamón sowie mit mittelkräftigem Hartkäse.

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de