Art.-Nr.: 30421

HACIENDA LOPEZ DE HARO RESERVA

KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Rioja
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	Tempranillo & Graciano

BODEN

Dieser Wein stammt aus der historischen Stadt San Vicente de la Sonsierra, im Herzen der D.O.Ca. Rioja in Spanien. Das Weingut Hacienda López de Haro hat es sich zum Ziel gesetzt, die authentische Essenz der Rioja-Weine wiederzugewinnen und klassische Eleganz mit modernen Weinherstellungsmethoden zu verbinden. Die Weinberge profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das im Norden von der Sierra Cantabria und im Süden vom Fluss Ebro geprägt ist. Die kargen, lehm- und kalkhaltigen Böden bieten ideale Bedingungen für den Weinanbau, insbesondere für die Rebsorte Tempranillo.

BESCHREIBUNG

Der Wein ist eine Komposition aus den Rebsorten Tempranillo und Graciano. Die Trauben stammen von durchschnittlich 30 Jahre alten Rebstöcken, die auf kargen Böden der Ebro-Terrassen in der Region La Sonsierra wachsen und nur geringe Erträge liefern. Die manuelle Lese erfolgte in den ersten Oktoberwochen. Die Weinbereitung begann mit einer zehntägigen Mazeration, gefolgt von einer kontrollierten Gärung bei 25°C in 30.000-kg-Behältern. Anschließend reifte der Wein für 20 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Im Glas zeigt der Wein ein Kirschrot mit rostroten Tönen am Rand und einer mittleren Farbtiefe.

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**

In der Nase entfaltet sich eine perfekte Balance zwischen Gewürzaromen, Vanille und reifen Fruchtnoten. Im Hintergrund sind Noten von Tabak und Kakao wahrnehmbar, die aus der Fassreifung resultieren. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit Subtilität und Eleganz. Er hat einen leichten Charakter, ist aber dennoch sehr rund und umhüllend. Dank seiner guten Säure ist er langanhaltend und hinterlässt einen frischen, balsamischen Nachgeschmack.

Er begleitet am besten edle Fleischgerichte wie ein Lammkarree, gereifte Käsesorten oder aufwendigere Gerichte, deren Komplexität die feinen Nuancen des Weins nicht überdeckt. Sein runder Charakter und der langanhaltende, balsamische Abgang machen ihn zur ersten Wahl für besondere Anlässe.

Vinous: 91 Punkte für Jahrgang 2019

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