

Hacienda López de Haro Crianza DOCa

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Hacienda López de Haro
Art. Nr.:	203.104
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Ort des Gutes:	Sa Vincente de la Sonsierra



Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2010)
Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2008)
Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2010)
Mundus Vini: Silber (Jg. 2015)
Top 100 ProWein Spanien: Top 100 Spanien (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Die Hacienda López de Haro liegt im Herzen der Rioja Alta, nahe des historischen Städtchen San Vicente de la Sonsierra, einer der Orte mit der längsten Weinbautradition. Die Region bietet beste Voraussetzungen für den Anbau der Tempranillo Rebe. Die Weinberge sind im Norden von den Toloño Bergen geschützt, das Klima im Süden wird durch den Fluss Ebro positiv beeinflusst. Die Bodega befindet sich auf einem Hügel. Der Großteil der Räumlichkeiten befindet sich allerdings unter der Erde. Das ermöglicht eine schonende Weinproduktion mit Hilfe der Gravitation und eine natürliche Temperaturregulierung. Dies sorgt folglich für eine hohe Energieeffizienz.

Die Weine werden nach klassischen Weinbereitungsmethoden, aber unter der Verwendung neuester Technologien hergestellt. Über 5.000 Barriques aus primär französischer und etwas amerikanischer Eiche befinden sich im Besitz der Bodega. Das perfektioniert die Stilistik der Weine.

Die Weine der Hacienda López de Haro sind klassisch, elegant und ausdrucksstark dabei aber sehr zugänglich. Somit sowohl für Weinkenner, als auch den Durchschnitts-Trinker ein vollkommener Genuss.

Beschreibung

Farbe:	funkelndes Violett
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano, Garnacha
Charakteristik:	ein klassischer roter Rioja mit reifer roter Frucht, Blüten und einem Hauch Leder. Am Gaumen unglaublich weich, elegant und sehr zugänglich. Gekonnt sind Frucht und Holznoten harmonisch vereint
Ausbau:	Der Wein wurde im Barrique ausgebaut
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 %vol.
Restzucker:	3,1 g/l
Gesamtsäure:	5,32 g/l

Gastromische Empfehlungen

zu kräftigen Tapas, Paella, rotem Fleisch, Schmorgerichte, gereiftem Käse

Stand: 14.04.2019 18:43 Uhr