

Hacienda López de Haro Tempranillo DOCa

Jahrgang: 2017
Erzeuger: Hacienda López de Haro
Art. Nr.: 203.100

Herkunftsland: Spanien
Region: Rioja
Ort des Gutes: Sa Vincente de la Sonsierra



Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 89 Punkte (Jg. 2012)

Weingut / Erzeuger

Die Hacienda López de Haro liegt im Herzen der Rioja Alta, nahe des historischen Städtchen San Vincente 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: brillantes Rubinrot
Rebsorte: Tempranillo
Charakteristik: eine rauchige Würze von Holz verschmilzt mit der Frucht von reifen roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren sowie einer Spur rotem Lakritz. Am Gaumen dicht, reich an Frucht und jugendlich. Die süßen Tannine hinterlassen ein angenehmes Mundgefühl
Ausbau: Der Wein wurde im Barrique ausgebaut
Liefereinheit: 12 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 2 Jahre
Alkoholgehalt: 13,5 %vol.
Restzucker: 3 g/l
Gesamtsäure: 4,88 g/l

Gastromische Empfehlungen

zu kräftigen Tapas, rotem Fleisch, iberischem Schinken, Paella, Käse

