

# RESERVA Magnum Rioja D.O.Ca.

**EXPERTISE:****HERKUNFT:** Rioja DOCa**FARBE:** rot**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken**REBSORTEN:** 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo+Graciano**AUSBAU:** Barrique**RESTSÜSSE** 1.60 g/l**SÄURE:** 5.00 g/l**ALKOHOLGEHALT:** 14.00 % Vol.**LAGERFÄHIG CA.:** 10 Jahre**VINIFIZIERUNG:**

Strenge Selektion des Leseguts. Gärung in großen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen, danach folgt die malolaktische Gärung. Ausbau zu 50% franz. Barriques und 50% amerikanische Barriques für 24 Monate. Danach Schönung mit natürlichem Hühnereiweiß und

**SENSORIK:**

Frucht, Vanille, Holznote, alles da, eleganter Stil, milde Säure, Spitzen-Rioja aus bestem Haus

**PASST ZU:**

Serrano-Schinken, Lamm aus dem Ofen

