

LAN a Mano Edicion Limitada Rioja DOC trocken Bodegas Lan



ANBAUGEBIET	Spanien/Rioja
PRODUZENT	Bodegas Lan, Fuenmayor
	Bodegas LAN wurde 1972 gegründet und gehört zu den besten Weingütern der Rioja. Der Firmennamen steht für die Initialen der drei Provinzen, die zur Ursprungsbezeichnung Rioja gehören: Logroño, Álava und Navarra. Der Stolz der Kellerei heißt Lanciano eine wirklich spektakuläre Einzellage in der Rioja: eine 72 Hektar große Rebfläche, die von einer eindrucksvollen Flussschleife des Ebro umgeben ist. Der Barriquekeller der Bodega bietet ein beeindruckendes Schauspiel: Auf einer Fläche von 6.400 Quadratmetern können mit hochmoderner Technik bis zu 65.000 Eichenfässer gelagert werden.
REBSORTE	85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano
QUALITÄT	DOCa
BODENART	Kalkstein
VINIFIZIERUNG	Ausbau 5 Mo. franz. Allier-Eichenfassr, 4 Mo. russisches Eichenfass
DEGUSTATIONSMERKMALE	
Farbe:	Intensives Rubinrot.
Duft:	Im Bouquet deutliche Aromen von sehr reifen, speziell von roten eingelegten Früchten (Pflaumen !! auch gedörrt, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren). Gewürz- und Röstnoten, balsamische und mineralische Anklänge.
Geschmack:	Im Geschmack vollmundig, kräftig, fleischig mit vielschichtigen süßen und reifen Tanninen. Im Abgang lang anhaltend und intensiv mit deutlichen Erinnerungen an die zuvor beschriebenen Geruchs- und Geschmackserlebnisse.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	
	Komplex, voller Körper, hochwertiges, kräftiges Tannin, mittlere Säure. Die Trauben stammen von über 35 Jahre alten Rebstöcken aus der Einzellage Vina Lanciano in der Gemarkung El Rincón. Durch die extreme Ertragsreduzierung liegt der Ertrag gerade mal bei 3,80 kg/ha. Der Wein wurde weder filtriert noch geklärt, um das ganze Potential seines Terroir wieder geben zu können. Während dem Ausbau findet die Malolaktische Gärung in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche statt. Modernes, seriöses Rioja, ein perfekt vinifizierter Rotwein.
WEINANALYSE	Alkohol 0,0 % vol. R-Zucker 2,3 g/l Säure 6,5 g/l Allergenhinweis enthält Sulfite
SERVIERTEMPERATUR	17-19 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	
	Gebratene Ente. Gans, Fasan oder Taube, Braten und Schmorgerichte von dunklem Fleisch, ein Versuch mit würzigen Fischen wie Sardinen oder Makrelen kann auch lohnend sein. Geräucherter Käse (Queso).
AUSZEICHUNGEN	Wine Spectator 91 Punkte Tim Atkin 94 Punkte Guia Peñin 93 Punkte

