

# Rioja Navajas Crianza DOCa trocken

## Bodega Navajas



ANBAUGEBIET

Spanien/Rioja

PRODUZENT

Bodega Navajas, Navarrete

Rioja gilt als die bedeutendste Weinbauregion Spaniens. Die Bodega Navajas ist ein mittelständiges Weingut, das 1918 gegründet wurde. Die Weinberge erstrecken sich über 10 ha im höher gelegenen Teil Rioja Alta mit kühlerem Klima und guten Niederschlägen. Das ergibt feine Weine mit gutem Säuregerüst, die sich daher auch sehr gut lagern lassen. In den letzten Jahren wurde die Kellerei auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Dies erklärt auch die herausragenden Qualitäten in den vergangenen Jahren.

REBSORTE

Tempranillo, Garnacha

QUALITÄT

DOCa

BODENART

kalk- & eisenhaltige Tonerde, Schwemmböden.

VINIFIZIERUNG

Ausbau 12 Mo. amerik. Eichenfass

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Dichtes tiefes kirschrot mit violetten Reflexen.

Duft:

Im Bouquet eine Vielzahl von Beerenaromen wie Waldfrüchte. Abgerundet mit einer leichten Tabaknote, sowie angenehme Vanilletöne.

Geschmack:

Im Mund samtige, kräftige Tannine, voll im Geschmack mit feiner Säurestruktur. Schöne Aromen von Früchten, Vanille und Würznoten.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

12 Mo. Barrique, Aromen von Waldbeeren, Toast & Vanille, kräftiges Tannin. Tempranillo ist die wohl bekannteste Traube aus Spanien. Zusammen mit Garnacha ergeben sich kräftige Weine mit ausgewogener Tannin-/Säurestruktur. Aufregend am Gaumen durch die Beerennoten und die Aromen von der amerikanischen Eiche wie Toast und Vanille.

WEINANALYSE

Alkohol 14,0 % vol.  
R-Zucker 1,8 g/l  
Säure 5,1 g/l

SERVIERTEMPERATUR

18-20 °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

Nehmen nicht an Wettbewerbe teil.