



Quiñón de Valmira

DOC Rioja, Alvaro Palacios, 2015

750 ml

CHF 335.–

Art-Nr. 37023715

Ein exzeptioneller Wein, schillernd, filigran und gleichzeitig opulent, mit viel Schmelz und aussergewöhnlicher Geschmacksintensität am Gaumen. Sein rubinrotes Kleid ist sehr hell, ja fast transparent; sein Duftfächer enorm vielschichtig mit ausgeprägt blumigen und fruchtigen Noten: Rose, Flieder und Jasmin, helle Johannisbeeren, Himbeeren und Rhabarber werden von Minze, weissem Pfeffer und Karamell unterstützt. Der Holzausbau ist nur sehr dezent wahrnehmbar. Weich, samtig und mit viel Schmelz kleidet er den Gaumen mit viel Extraktsüsse und Charme aus. Ein einmaliges Geschmackserlebnis, das ungemein lange nachklingt.

Herkunft:	Spanien / Rioja
Traubensorte:	Garnacha
Genussreife:	4 bis 15 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Bouillabaisse, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Wildgeflügel, Moules à la marinière
Vinifikation:	Spontangärung mit traubeneigener Hefe, lange Maischegärung, Gärung im Stahltank, Überpumpen des Tresterhuts
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, Auslesen der Trauben (von Hand)
Ausbau:	in neuen Barriques, in gebrauchten Barriques, langer Ausbau, einige Monate Flaschenlagerung
Abfüllung:	Filtration
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	13.5 %
Parker:	97



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

