



Rioja Pláacet

Valtomelloso

DOC Rioja, Alvaro Palacios, 2017

750 ml

CHF 23.50

Art-Nr. 13005717

Die Aromapalette ist breitgefächert mit Noten von exotischen Früchten, Cashewnüssen, Safran, Currygewürzen und subtilen Röstaromen des Holzausbaus. Am Gaumen zeigt er sich sehr stoffig und kraftvoll, mit spürbaren Gerbstoffen, markanten mineralischen Akzenten und vollmundigem Geschmack, der dem Nasenbild in nichts nachsteht. Mit seinem langen Abgang überzeugt er vollends.

Herkunft:	Spanien / Rioja
Traubensorte:	Viura
Genussreife:	2 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Saftige Pouletbrust an Rahmsauce, Riesencrevetten, Langusten vom Grill, Spargelspezialitäten
Vinifikation:	teilweise entrappt, (kurze) Hülsenmaischung, Gärung im Holzfass, sanfte Pressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Abfüllung:	Filtration
Volumen:	13.5 %



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

