# 2019 Rioja Parcela N° 5 DOC

## Luis Alegre

| | |
|---|---|
| Produzent | **Bodegas Luis Alegre** |
| Herkunft | **Rioja, Spanien** |
| Traubensorten | **Graciano, Tempranillo** |
| Flaschengrösse | **150 cl** |

**Allergene**
Enthält Sulfite

**Weinbeschrieb**
Intensives Kirschrot von hoher Dichte ohne farbliche Veränderung am Saum. Sehr ausgewogene Nase mit herrlichem Nuancenreichtum. Vorherrschende Aromen von eingelegter und sehr reifer schwarzer Frucht mit sehr persönlichen, von den kalkhaltigen Böden stammenden Mineralnoten im Hintergrund. Angenehm anklingende Balsamnoten (Zimt, Gewürznelke) der französischen Eiche. Auch feine Holznoten und elegante Röstnoten sind deutlich wahrnehmbar. All diese Aromen verleihen diesem Reserva eine hervorragende Komplexität. Fleischig, geschmeidig und kraftvoll am Gaumen. Seine reifen Tannnine machen diesen Wein schon jetzt trinkreif. Gleichzeitig verleiht ihm seine ausgezeichnete Struktur jedoch auch ein sehr interessantes Ausbaupotential. Ein geschmeidiger, ausgewogener Wein mit langem Finale.

**Vinifikation und Ausbau**
Dieser Wein wird aus Trauben gekeltert, die von Weinbergen der Kellerei mit einem durchschnittlichen Alter von 60 Jahren stammen. Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und die Trauben werden auf einem Verlesetisch direkt im Weinberg aussortiert. Alkoholgärung und Mazeration im Kontakt mit der Maische während 25 Tagen in Edelstahlbehältern von geringer Kapazität (12.000 kg). Dann gelangt der Wein in Fässer aus Eichenholz der Sorte Quercus Sessilis, das aus den besten Wäldern Europas importiert wird (Frankreich, Ungarn und Kroatien), wo er 16 Monate ohne Filtrierung ausgebaut wird. Schließlich wird der Wein erneut ohne Filtrierung abgefüllt und reift weitere 20 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.

**Passt zu**
Grilladen, Lamm Gerichten aber auch zu Hartkäse wie zum Beispiel Manchego