



# Produktpass

Art.ID : 902422



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schleß ·  
65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871  
[www.vinoditalia.eu](http://www.vinoditalia.eu)

## 2023 LACRIMUS Rioja DO <Crianza> VINA SANZO Javier Rodriguez

Wein · Rotwein · Tempranillo, Graciano · DO Gold MUNDUS VINI · trocken · Pagos del Encinar

Preis:

~~9,95~~ € / Fl.

Vino des Monatspreis pro Fl.:

€ 7,95\*

Herkunft Land: Spanien, Rioja

Art: Rotwein, trocken

Qualität: Denominación de Origen, Gold MUNDUS VINI

Sorte: Tempranillo, Graciano

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.

Trinktemperatur: 18 °C bis 20 °C

Alkohol: 14,0 Vol. %

Restsüße:

1,6 Gramm pro Liter

Säure:

5,5 Gramm pro Liter

### Beschreibung:

Im Glas zeigt der Crianza ein kräftiges dunkles Kirschrot mit Granat-Tönen. Aromen nach Gewürzen und balsamischen Düften. Am Gaumen ist er komplett, rund, fleischig, vollmundig und unglaublich weich. Der erste Eindruck überrascht mit einer eleganten seidenen Struktur und leuchtenden Farben.

12-14 Monate Reifung in neuen Barriques aus französischer & ungarischer Eiche.

Der Weinberg befindet sich auf einer Höhe von ca. 560 Metern. Kalkiger, lehmiger und steiniger Boden. Die Weinstöcke müssen tief im uralten Gestein wurzeln, die als Dinosaurier Böden bezeichnet werden. (Das größte Fundgebiet für Dinos in Europa). Die Gegend gilt als das älteste Wein Terroir Europas. Dies gibt dem Wein eine besondere Struktur und sehr feine Mineralität. Das Mikroklima, aufgrund der Höhenlage und Weite existiert ein bedeutender Unterschied von 20 Grad zw. Tag und Nacht.

### Empfehlung:

Ausgezeichneter Begleiter zu Braten, Eintöpfen und rotem Fleisch. Auch ein guter Freund zu Süßspeisen und Käse.

### Erzeuger:

Das Rioja Arrangement von Rodriguez Sanzo, Beste Kellerei Spaniens 2013, bewirtschaftet das Familienunternehmen "Pago del Encinar S.L." Dies liegt im Herzen der spanischen Region Rioja und besitzt ausschließlich eigene Lagen, welche mit Weinstöcken und Olivenbäumen bepflanzt sind und komplett unter dem Aspekt des rein organischen Anbaus bewirtschaftet werden. In diesem Gebiet, welches aufgrund des Aufeinandertreffens des atlantischen und mediterranen Klimas viele verschiedene Mikroklimata und Böden aufweist, werden 10% der gesamten Herkunftsbezeichnung hergestellt. Die Bodentypologie ist aufgrund des Zusammentreffens mehrerer Flussgebiete so vielfältig wie die klimatischen Bedingungen. Die Bodenarten reichen von alluvialen Böden bis hin zu ton- und kalkhaltigen Böden mit hoher Steindichte, wie der Boden des Weingutes Pago del Encinar.

Das Projekt wird von zwei Partnern ausgeführt: zum einen Javier Rodriguez, dem Winemaker mit großer Erfahrung auf dem Gebiet des internationalen Weinbaus; zum anderen Francisco Ruiz, Landwirt und einer der Pioniere für die neuen Tendenzen im modernen Weinbau. Den Grundstein des Projektes bildet ein Weingut von 45 Ha, gelegen in 530m Höhe. Die Weinberge sind zum Teil mit der Rebsorte Tempranillo bestockt, wobei die Reben ein Alter von 35 Jahren aufweisen, und ferner auch mit der Sorte Graciano. Aufgrund seiner Höhenlage und geographischen Breite weist das Weingut einen der größten thermischen Kontraste im Rioja auf.

