



Vino d'Italia WEINDEPOT • Wolfgang Schließ •
65719 Hofheim-Marxheim • Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 • Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

2023 LACRIMUS <Robele 5> Rioja DO VINA SANZO Javier Rodriguez

Wein • Rotwein • Tempranillo • DO • trocken • Pagos del Encinar

Preis: ~~8,50 €~~ / Fl.

ab 6 Fl.: ~~7,50 €~~

Herkunft Land: Spanien, Rioja

Art: Rotwein, trocken

Qualität: Denominación de Origen

Sorte: Tempranillo

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.

Vino des Monatspreis:

€ 5,95 / Fl.*

Trinktemperatur: 18 °C bis 20 °C

Alkohol: 13,5 Vol. %

Restsüße: 1,6 Gramm pro Liter

Säure: 4,3 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Kräftiges Kirschrot mit violetten Reflexen. Verführerische Aromen von roten und schwarzen Früchten mit einem Hauch Vanille. Fleischig, seidige Textur mit Schichten von wilden Früchten und Lakritz. Fruchtiger Nachgeschmack, sehr saftige Noten von vielen roten und schwarzen Früchten, Waldbeeren und Anklängen von Süßgebäck. Elegant mit samtigen Tanninen. Im Abgang nobel und fein, von schöner Länge.
2. Platz WEINWIRTSCHAFT 2017 bei den 100 Besten Spanischen Rotweinen. Ausbau für 5 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche. Diese sind mit Einschnitten versehen, um die Kontaktfläche um 75% zu erhöhen und dem Wein dadurch mehr Komplexität zu verleihen und der Fruchtcharakter wird hervorgehoben.
Der Weinberg liegt in dem Cidacos Tal, den ältesten Böden der Rioja. In diesem Tal gibt es die größten Dinosaurierfunde Europas. Der Boden ist steinig und kalkhaltig mit kalkhaltigem Tonuntergrund. Atlantik und Mittelmeer Einflüsse.

Empfehlung:

Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zum Grillen, Braten und generell zu Fleisch. Exzellen auch zu Käse

Mengenpreis ab 12 Fl.

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 Pagos 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.

