

Viña Olabarri Reserva Rioja D.O.Ca.

Die ätherischen Noten und die jodige Frische beeindruckten in der Nase wie auch im Mund, untermalt und verstärkt durch Eukalyptus und Minze. Aus 90% Tempranillo und 10% Graciano. Klassische Reserva mit milden, süßlichen Gewürzen, die vom 24-monatigen Ausbau in Barriques aus ausgesucht feinkörniger amerikanischer und französischer Eiche stammen.

JG 2016 92/100 Punkte WEINWIRTSCHAFT Best of Spain Top 100 ProWein 2022, 89/100 Punkte Guía Peñín, Gold Mundus Vini 2021

Erzeuger:	Viña Olabarri
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Linsen, Ente, Jamon iberico
Artikel-Nr.	36170
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-035-RL
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	56
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,9
Weinstil	Barrique

