



CAMPO VIEJO RESERVA RIOJA

D.O.C.A

2018 | 0,75 l

CHARAKTER

Diese Rioja Reserva beeindruckt mit einer komplexen Aromatik aus reifen Kirschen, schwarzen Pflaumen und Brombeeren, kombiniert mit Noten von Nelke, Pfeffer, Vanille und Kokosnuss. Durch die Flaschenreife entfalten sich zusätzliche feine Nuancen. Am Gaumen überzeugt der Wein mit reifer Frucht, Tabak, Gewürzen und getoastetem Holz. Die Tannine sind sanft, die Struktur mittelkräftig mit einem langen und komplexen Abgang. Eine elegante Cuvée aus Tempranillo, Graciano und Mazuelo, gereift über drei Jahre – davon 18 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern sowie 18 Monate in der Flasche.

FARBNUANCE

Rubinrot

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Spanien, Rioja

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Tempranillo

SERVIERVORSCHLAG

Lamm vom Grill, Gerichte mit Wild, gereifte Käsesorten, spanische Gerichte mit Pilzen und Chorizo

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13,5 % vol | 2,4 g/l | 4,8 g/l

TRINKTEMPERATUR

16-17 °C

AUSBAU

Eichenfass

Bodegas Campo Viejo Fuenmayor, Spain,
N.R.E. 90 LO

MARKE | PRODUZENT

Campo Viejo

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 48473