



Reserva 2017

Dinastía Vivanco



Artikel Nr.	07013
Land	Spanien
Herkunft	Rioja (D.O.C.)
Rebsorte	Tempranillo (90 %), Grenache (10 %)
Qualitätsbezeich.	D.O.C. Rioja
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	12 Monate in amerikanischer und 12 Monate in französischer Eiche
Boden	Kalk, Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Tiefes Kirschrot. Komplexes Bouquet nach eingekochten Früchten, Vanillearomen und hintergründigen Würznoten. Perfekt eingebundene Tannine am Gaumen, gute Säurestruktur und körperreich. Der Abgang des außergewöhnlichen Reservas begeistert durch seine Eleganz und seine Komplexität, bleibt lange am Gaumen haften.
Empfehlung	Chili con Carne, Hase, dunklem Fleisch, Schinken, Zicklein, Hartkäse, Pasta mit dunklen Fleischsaucen
Über den Winzer	1915 begann Pedro Vivanco Gonzáles in Alberite Wein zu erzeugen. Seine Nachkommen stiegen im Verlauf des letzten Jahrhunderts zu den größten und einflussreichsten Vermarktern von Fasswein in der Rioja auf. Mit einer Stiftung, einem beeindruckenden Weinmuseum und einer architektonisch bemerkenswerten Bodega, die im Keller allerhöchsten Qualitätsanspruch hat möchte die Familie Vivanco ihrem Motto gerecht werden: "Wir wollen dem Wein zurückgeben, was er uns gegeben hat."