



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Rioja Gran Reserva DOC

Bodegas Perica

Expertise:

Rubinrot. In der Nase komplexes Aroma durch lange Reifung. Am Gaumen Noten von Vanille, leichter Tabak, etwas Schokolade. Sehr voluminös, gute Struktur im Finale!

Geschichte:

Welcome in der Spitzenklasse der Rioja-Weine. Und natürlich darf dieses Filetstück in der Reihe der Bodegas Perica nicht fehlen.

28-30 Monate Lagerung in Eichenfässern und anschließender Reifung auf der Flasche. Diese Spitzenklasse der spanischen Rotweine reift insgesamt 60 Monate. Gesetzlich vorgeschrieben sind mind. 24 Monate im Barriquefass und 24 Monate in der Flasche. Nicht verwunderlich also, dass sich nur insgesamt drei Prozent der **Rioja-Weine** als Gran Reserva klassifizieren lassen. Da steckt richtig viel Arbeit hinter.

Doch wer Rosa und David Perica kennt, der weiß, dass die beiden sich ein solches Projekt nicht entgehen lassen.

Der Weinberg La Olagosa verleiht den Weinen seinen Namen und steht für Qualität per Excellence! Er befindet sich im Zentrum von La Rioja Alta, wo das Weingut knapp 150 Hektar Weinberge von höchster Qualität bewirtschaftet!

Diesen Wein solltest du Dir nicht entgehen lassen.

Artikelnummer:	447633
Rebsorten:	Garnacha, Tempranillo, Mazuelo,
Jahrgang:	2011
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Rioja
Alkohol:	13,60 %
Restzucker:	1,4 g/L
Säuregehalt:	5,7 g/L
Ausbau:	franz. Eichenfässer + 225-Liter
Reifezeit:	Bordeauxfässer 28-30 M.+ 36 M. Flaschengärung
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination

gebratene Pilze mit Sauerrahm, Lamm und deftige Speisen