



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Casa La Rad Rioja DOC

Casa La Rad

Expertise:

Kirschrot. In der Nase Noten von schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, gepaart mit etwas Pfeffer und Kaffee. Am Gaumen sehr ausbalanciert und kräftig.

Geschichte:

Der **Casa La Rad - Rioja Tinto** ist eine Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Grenache. Die Trauben für diesen Rioja werden handverlesen und sehr sorgfältig ausgewählt. Die Rebstöcke sind ungefähr 35 Jahre alt und wachsen auf dem Weinberg La Rad, im nördlichen Teil Spaniens.

Insgesamt 14 Monate reift dieser Rioja in französischen Eichenfässern, ehe er auf die Flasche gefüllt wird. Die Winzerin im Hause Casa La Rad, **Marta Gallego** verfolgt einen forschungsorientierten Ansatz bei der Weinherstellung. Dabei experimentiert Sie im recht jungen Weingut mit verschiedensten Bodengegebenheiten, Höhenlagen und traditionellen Rioja-Rebsorten.

Erst seit 2017 sind die ersten Weine der Casa La Rad auf dem Markt und genießen bereits zahlreiche Auszeichnungen.

Artikelnummer:	447333
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo,
Jahrgang:	2018
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Rioja
Alkohol:	14,00 %
Restzucker:	1,8 g/L
Säuregehalt:	5,9 g/L
Ausbau:	französische Eichenfässer
Reifezeit:	14 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination

Eintöpfe, Wildfleisch und kräftiger Käse