



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

Alma Rioja DOCa

Casa La Rad

## Expertise:

Granatrot. In der Nase intensive Noten von schwarzen Früchten, Kompott, Butter und leicht blumig. Am Gaumen kraftvoll und elegant mit Zügen von Kokosnuss.

## Geschichte:

Eine echte Rarität im **Hause Casa La Rad** ist der **Alma Rioja**, der im Norden Spaniens insgesamt 18 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern ausgebaut wird.

Dieses Prachtexemplar ist eine Cuvée aus 50% Tempranillo und 50% Graciano und zaubert sehr intensive Noten in die Nase.

Insgesamt produziert die Familie jedes Jahr knapp 2.000 Flaschen dieses Rotweins und zeigt damit, welche Exklusivität dieser Rioja genießt.

Seinen Namen hat der **Alma Rioja** der spanischen Seele zu verdanken. Das Weingut verkörpert mit dem Rioja seine Leidenschaft und Hingabe für die Weinherstellung und möchte die Seele des Weingutes damit verkörpern.

Das ist spanisches Feeling pur und das ist Rioja par excellence!

Artikelnummer:	447433
Rebsorten:	Tempranillo, Graciano,
Jahrgang:	2015
Qualität:	DOCa
Geschmack:	trocken
Region:	Rioja
Alkohol:	14,5 %
Restzucker:	2,3 g/L
Säuregehalt:	5,7 g/L
Ausbau:	französische Eichenfässer
Reifezeit:	18 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad

## Speisenkombination

Rehrücken und Lamm mit Rotkohl und karamellisierter Birne

