

LA MARQUESA 2020

Anmerkungen:

Der Jahrgang unbeständigem Wetter 2020 war von überdurchschnittlichen Niederschlägen und lokalen Hagelschäden geprägt, die uns einen Teil der Ernte kosteten. Die letzte Phase des Vegetationszyklus führte aber nach leichten Niederschlägen im September und einem Rückgang der Temperaturen zu einer guten Ausgewogenheit bei der Reifung der Trauben, so dass die Ernte offiziell als SEHR GUT eingestuft wurde.

Die roten Trauben ergaben Weine von heller, lebendiger Farbe, mit gutem Säuregehalt und ausgeprägter Fruchtigkeit.

Herstellung und Ausbau:

Hergestellt aus Tempranillo-Trauben von unseren Weinbergen in Rioja Alavesa. 12 Monate langer Ausbau in gebrauchten Eichenfässern, um die fruchtigen Noten des Weins zu erhalten.

Weinbeschreibung:

- FARBE: Leuchtendes Kirschrot von mittlerer Intensität.
- AROMA: Ohne das Glas zu bewegen erscheinen Aromen von Waldfrüchten wie Blaubeeren, mit würzigen Untertönen von weißem Pfeffer. Beim Schwenken des Glases erscheinen Nuancen von Vanillecreme, die dem Wein eine gewisse Reife verleihen, Lakritz, balsamische Noten und Anklänge an aromatische Blätter.
- GAUMEN: Der erste Eindruck ist frisch und scheinbar leicht, aber mit Tanninen, die dem Wein eine fruchtige Cremigkeit geben, die den Gaumen umhüllt, mit Aromen von Blaubeeren, die bereits in der Nase zu erkennen sind. Im langen Abgang bleiben die Tannine geschmacksintensiv und so saftig, dass sie den Speichelfluss anregen.















