



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PICEA 650 HACIENDA EL TERNERO 2015



Tempranillo, Mazuelo



Spanien / Rioja



75cl, 14% Vol.



40731715



DOCa Rioja

Ausgezeichnet mit 16.5 Vinum-Punkte. Der Ursprung der Hacienda El Ternero geht auf das Jahr 1077 zurück, als sie zum Kloster Santa María de Herrera gehörte. Das Weingut im Herzen der Hacienda besitzt Gebäude aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert, welche in der Vergangenheit als Kloster, Kaserne, Schule und Krankenhaus für Pilger auf dem Jakobsweg dienten. In der Mitte befindet sich die Kapelle der Hacienda El Ternero, die auch heute noch geöffnet ist und über die Schutzpatronin, die Virgen de la Pera, wacht.

Degustationsnotizen

Cocido Madrileño. Der Cocido Madrileño ist ein herzhafter Eintopf mit Kichererbsen

Vinifikation

Maischegärung während 15-20 Tagen. Biologischer Säureabbau und Ausbau (20 Monate) in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Charakter

Aromen von reifen dunklen Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Wachholder), Zedernholz, Vanille und Lakritze. Kräftig und finessenreich im Mund. Ein grossartiger, exklusiver Rioja.

Terroir

Die Beschaffenheit des Bodens in den Rebbergen ist ein kalkhaltigen Lehmherdes, gemischt mit Felsbrocken. Dies verleiht dem Boden Reichtum und Belüftung.
