



## 2016 R&G

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Rioja von Meister Michel Rolland

**Beschreibung:**

Bordeaux-Star-Önologe Michel Rolland hat sich einen Traum erfüllt und macht jetzt zusammen mit Javier Galarreta in Spanien exzellente Weine, in Rueda, der Ribera und der Rioja. Hier haben sie einen reinsortigen Tempranillo mit 12 Monaten Barrique-Reife aus der Taufe gehoben.

**Degustationsnotiz:**

Purpur mit granatroten Reflexen. Fruchtbetonte Nase mit roten und schwarzen Kirschen, Pflaumen, sowie Kokosraspel und Milkschokolade. Saftige Walbeeren im elegant anmutenden Gaumen. Dezente Röstaromen und eine feine Kräuternote begleiten diesen Tempranillo bis zum letzten Schluck.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Spanien

**Region:**

Rioja

**Produzent:**

Rolland & Galarreta

**Bewertung(en):**

Guía Peñín 93/100, Score 18/20

**Ausbau:**

12 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Rebsorte(n):**

100% Tempranillo

**Artikelnummer:**

0746516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **R&G**

Rioja DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Guía Peñín 93/100, Score 18/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Tempranillo  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |