

RIOJA CRIANZA 2017 GÓMEZ CRUZADO



Klarheit klar
Farbe mittleres Rubinrot
Sonstiges -



Intensität mittel



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung sehr gut
Trinktemperatur 14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: RIOJA D.O.C.A., SPANIEN

REBSORTE: TEMPRANILLO, GRENACHE /
GARNACHA

PREIS: 12,90 €

AROMEN:
SCHWARZE KIRSCHEN ◀
VANILLE ◀
ZEDERNHOLZ ◀
RÄUCHERSCHINKEN ◀
GETROCKNETE PFLAUME ◀
LAKRITZE ◀
ERDBEERE ◀

WINZER

WEIN

Die Crianza von Gomez Cruzado stammt aus den Ausläufern der Sierra-Cantabria-Gebirgskette, die die Weinberge vor den kalten Winden schützt. Die 80% Tempranillo werden von 20% Garnacha begleitet, die dem Wein zusätzliche Frische verleiht. Die Gärung wird in temperaturkontrollierten Edelstahltanks durchgeführt. Anschließend reift der Wein 12 Monate in überwiegend amerikanischen Eichenfässern. Dadurch erhält er die Noten von Vanille und Eichenholz. Insgesamt ein sehr samtiger Wein mit feinen Tanninen – eine moderne Version der traditionellen Crianza.