

RIOJA ALAVESA LAS LADERAS DE JOSE LUIS 2017



Bodegas Dominio de Berzal, Rioja D.O.Ca.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Lakritze
Getrocknete Pflaume
Schwarze Kirsche
Brombeere
Leder
Vanille
Waldboden

ANLASS

vor dem Kamin
besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren

STIL

energiegeladene großes Rotweinglas Bordeaux
finessenreich,
erfrischende
Säure,
zupackendes
Tannin,
mittlere
Barrique etc.



WEINBAU

Rebsorten

Tempranillo (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Decanter

93/100