

PLOZZA
wine-group



2018 Rioja Great Wine Pontac DOCa

Luis Alegre

Produzent	**Bodegas Luis Alegre**
Herkunft	**Rioja, Spanien**
Traubensorten	**Graciano, Tempranillo**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensives Kirschrot von hoher Dichte ohne farbliche Veränderung am Saum. Intensive, nuancenreiche Nase. Vorherrschende Aromen von eingelegter und reifer schwarzer Frucht mit schwarzem Pfeffer und Balsamnoten im Hintergrund. Ebenso sind feine Holznoten und elegante Röstnoten wahrnehmbar, die auf die erstklasssige Behandlung und Reife des für diesen Wein eingesetzten Eichenholzes zurückzuführen sind. Fleischig und kraftvoll am Gaumen mit viel reifem Tannin. Dank der Reife dieser Tannine präsentiert sich der Wein sehr angenehm und trinkreif. Gleichzeitig verleiht ihm seine ausgezeichnete Struktur auch ein sehr interessantes Ausbaupotential. Ein sehr liebenswürdiger, geschmeidiger Wein mit langem und anhaltendem Finale.

Vinifikation und Ausbau
Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und die Trauben werden auf einem Verlesetisch direkt im Weinberg (absolute Neuheit auf nationaler Ebene) aussortiert. Alkoholgärung und Mazeration im Kontakt mit der Maische während 20 Tagen in Edelstahlbehältern von geringer Kapazität. Der anschließende Fassausbau findet in Fässern statt, deren Holz zuvor in der Kellerei behandelt und gelagert wurde. Es handelt sich dabei immer um Eichenholz der Sorte Quercus Sessilis (europäische Eiche), das direkt ab Sägeplatz erworben wird. Nach einer 17 Monate dauernden Fassreife, die durch keinen Filtrierprozess unterbrochen wird, wird der Wein erneut ohne Filtrierung abgefüllt und reift weitere 20 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.

Passt zu
dieser Wein kann Schluck um Schluck bei einem angenehmen Zusammensein oder bereits am Tisch mit üppigem rotem Fleisch, Braten und Grosswild genossen werden