

PLOZZA
wine-group



2017 Rioja Pontac de Portiles

Luis Alegre

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

Weinbeschrieb

Er glänzt mit einer herrlichen violetten Farbe von grosser Intensität. In der Nase Aromen von reifen schwarzen Früchten mit integrierten feinen Nuancen von Holz. Diese machen sich als Veilchen, Jasmin, Nelken, Pfeffer und Vanille in der Nase bemerkbar. Weiter mit sekundär bemerkbaren komplexen Aromen von Röstkaffee und Leder. Im Geschmack Leistungsstark und dennoch elegant mit sehr guter Tiefestruktur. Ebenfalls mit Noten von schwarzen Früchten, Schokolade und Kaffee Aromen. Er hat eine sehr lange, seidige Oberfläche und obwohl sehr intensiv im Volumen ist er doch sehr leicht und grazil zu trinken.

Vinifikation und Ausbau

Der Wein besteht hauptsächlich aus Tempranillo mit einem Hauch von Garnacha aus fast 100 Jährigen Reben (Diese wurden 1920 gepflanzt). Der Wein wird sorgfältig von Hand gelesen und in 500-600 Liter Holzfässern (Bocoyes) verarbeitet. Dabei behält man die vollständige Kontrolle aller wichtiger Parameter wie Kälte und Hitze). Die Battonage wird selbstverständlich von Hand gemacht. Generell wird auf technische Hilfsmittel verzichtet damit der Wein möglichst schonend ausgebaut wird. Anschliessend wird der Pontac de Portilles in speziell ausgesuchten französischen Barriques während 20 Monaten ausgebaut und anschliessend in die Flasche gefüllt.

Passt zu

Kräftige Gerichte mit Rindfleisch, Wild, Lamm, Wildschwein.