



Trinidad del Conde de Hervías - Rioja DOCa

Trinidad del Conde de Hervías
Rioja

Art-Nr.: 12780

Jahrgang: 2018

Grösse: 75 cl

Traubensorten: Tempranillo

Ausbau: Barrique

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Glasempfehlung: Rotwein

Bewertung: 18/20 BAP

Appellation: Rioja

Serviervorschlag: Vorab öffnen

Anbau: Naturnah

23.90 CHF

Das Familien-Weingut Conde de Hervías gehört Iñigo Manso de Zuñiga. Die Familie von Iñigo Manso de Zuñiga besitzt seit langer Zeit in Torremontalbo im Rioja Alta wunderbar gelegene Rebberge. Diese sind mit alten und teilweise über 100-jährigen Reben bestockt. Diese wurden noch vor der Reblaus-Invasion gepflanzt und bestehen aus alten einheimischen und einem grossen Teil wurzelechten Tempranillo-Klonen. Daraus werden die besten Trauben selektioniert und klassische, aber aussergewöhnliche Riojas zu gekeltert.

Der reinsortige Tempranillo wird während 12 Monaten in 2- und 3-jährigen Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut.

Die Farbe zeigt ein tiefes Rubinrot. Warme und typische Tempranillo-Aromen mit schwarzen und roten Waldbeeren, getrockneten Pflaumen. Schöne Röstnoten vom Ausbau im Barrique. Am Gaumen vollmundig und elegant mit feinen Gerbstoffen und einer wunderbaaren Frische. Ein ausgewogener und eleganter Rioja.

18.0/20 BAP - jetzt bis 2027.