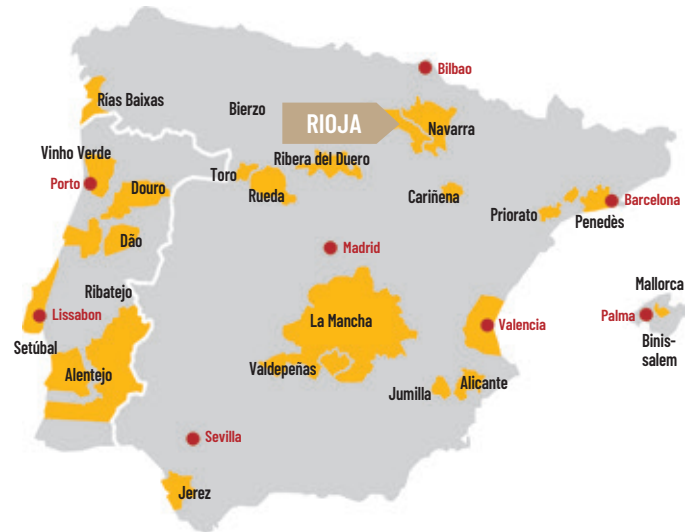


DIE REGION

Dieser edle Rotwein stammt aus der **Rioja**, einem der traditionsreichsten Weinanbaugebiete der Welt. Schon seit über 2000 Jahre werden hier spanische Weine produziert. Die exzellenten Böden und günstigen klimatischen Bedingungen sind vor allem für Rebsorten wie Tempranillo und Garnacha bestens geeignet. Es handelt sich bei den Weinen um sehr runde, elegante Getränke, die ein großes Reifepotenzial aufweisen. Die Compañía Vinícola del Norte de España produziert ihre Weine in Laguardia. Diese tragen den typischen Charakter der Region Rioja Alavesa. Ganz in der Nähe des Camino Reals, des alten Königsweges, befinden sich viele ton- und kalkhaltige Böden, die den Weinen des Gutes ihre Qualität verleihen. Es handelt sich um eine D.O.Ca.-zertifizierte Lage. Die Abkürzung steht für »Denominación de Origen Calificada« und ist eine Steigerung der Stufe D.O.



Eva de Benito,
die Winemakerin

DER ERZEUGER

Viña Real wurde in den 1920er gegründet. Der Name stammt von der alten, nahegelegenen Camino Real, dem Königsweg. Wirklich königlich sind auch die Trauben der Rioja Alavesa, aus denen der Pagos de Viña Real entsteht. Schnell wurde Viña Real eines der wegweisenden Weingüter in der Rioja. 2020 feiert Viña Real den 100. Geburtstag. Seit einem Jahrhundert zeichnen sich die Weine und das Weingut durch eine gekonnte Mischung aus Tradition, Moderne und Eleganz aus.

2016 PAGOS DE VIÑA REAL

Rioja DOPa

WEINBESCHREIBUNG

Der Pagos de Viña Real stammt größtenteils aus der typischen Rioja-Rebsorte Tempranillo. Etwa fünf Prozent des Weins machen Graciano-Trauben aus, die den Geschmack zusätzlich verfeinern. Der purpurrote Wein überzeugt mit seinem reichhaltigen Duft nach **Brombeeren, Schokolade, Kräutern** und **Tabak**. Die Tannine sind reif, was in Kombination mit der Würze und Früchten zu einem eleganten Geschmackserlebnis führt. Kenner dürfen sich auf einen feinen Wein freuen, der noch lange nachhallt. Die besonders hohe Qualität des Weins erklärt sich durch das hohe Alter der Tempranillo Reben, die geringen Erträge und Selektion im Weinberg, aber auch durch den sorgfältigen und schonenden Ausbau des Weins in der Bodega.



ROBERT PARKER

94/100 PUNKTE

GUÍA PEÑIN

93/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

93/100 PUNKTE

Tempranillo, Graciano

 2030

 18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonders gut passt der Rotwein zu kräftigem Geflügel wie etwa rosa gebratener Entenbrust.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
