

LEZA GARCÍA RESERVA 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas y Viñedos Leza García
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1982
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 135 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Juan Angel Leza, Rodrigo Inza
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
13,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
47,00
- ▶ **ph** (ph)
3,69
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



LEZA GARCÍA RESERVA 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
500-700
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
24 Monate in amerikanischer (70 %) und französischer (30 %) Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lammkeule, Rot / Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch, Eintopf / Sonstiges: Solo (zu) trinken / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Eleganter Rotwein, der aus Trauben ausgewählter Tempranillo-Lagen auf 500-700 m Höhe in der Rioja Alta erzeugt wird. Die Farbe ist intensiv kirschrot mit ziegelfarbenen Reflexen. Feines Bukett, Aromen von reifen schwarzen Früchten und Vanillenoten vom langen Barriqueausbau. Am Gaumen sehr gut strukturiert, voll und rund, lang anhaltend im feinem Abgang. Die Reserva passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Eintöpfen, feinen Wildgerichten und geschmorter Lammkeule, beeindruckt aber auch als Solist im Glas.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
San Ignacio, 26
26313 Uruñuela (La Rioja)
Spanien