

Bodegas y Viñedos Leza García
Rioja (D.O.C.)

Leza García Edición Graciano Crianza

Geschmack |

Hergestellt aus den Trauben der Einzellage „Los Celemines“ im Najerilla-Tal auf 490 m Höhe. Der Crianza präsentiert sich im Glas mit einem Kirschrot mittlerer Intensität, klar und leuchtend. Intensives, facettenreiches Bukett mit Aromen von schwarzen Pflaumen und Noten von Tabak und Muskatnuss. Am Gaumen präsentiert sich der rebsortenreine Graciano mit einer ausgewogenen Säurestruktur und einem runden, weichen und langen Abgang, in dem würzige Noten vorherrschen. Der Rioja passt hervorragend zu allen Arten von geschmortem oder gebratenem rotem Fleisch, Wild und Lamm sowie zu roten Wurstwaren und reifen und Käsesorten.

Rebsorten |

Graciano (100 %)

Fassreife |

12 Monate amerikanische und französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,50 g/l |

Restzucker: 1,90 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten, Geschmort, Lamm

Käse: Reif

