



Torre de Oña, 2016

Rioja DOCa Reserva Finca Martelo

Herkunft
Spanien

Region
La Rioja

Rebsorten
Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.50%

Charakter

Mitteldichtes Granatrot mit aufgehelltem Rand; wunderschöne, intensive und komplexe Nase. Im Gaumen Aromen nach Brom- und Waldbeeren. Gute Struktur und ausgewogene Säure. Elegante Tannine und ein beeindruckend langer Abgang.

Weintyp



Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

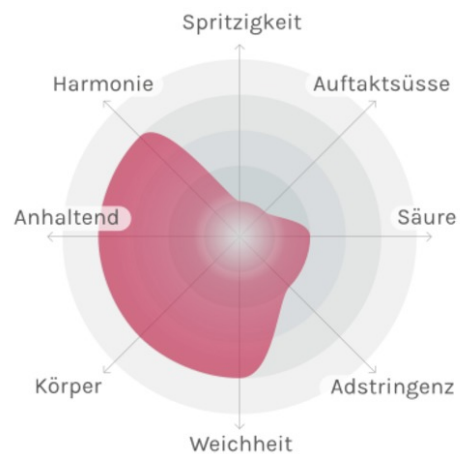


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Torre de Oña

Vier Wörter, die die Identität dieses Hauses beschreiben würde: Terroir, Gelassenheit, Eleganz, Einzigartigkeit? Die Bodega wurde 1987 gegründet und gehört seit 1995 zu La Rioja Alta, S.A. Mit Feuer und Temperament stieg die Marke die auf und gewann ihre Auszeichnungen. Einzigartig, dieser Ort umfasst eine Fläche von 44 Hektar auf der frischen Bergluft weht sowie potenziell jodhaltige Luft des Ozeans bei stärkerem Wind. Auf einer Höhe von 630 Metern über dem Meeresspiegel verfügt die Kellerei über Weinberge mit einem Durchschnittsalter von 22 Jahren.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten