



# La Rioja Alta S.A., 2020

Rioja DOCa Reserva Viña Alberdi

Herkunft  
Spanien

Region  
La Rioja

Rebsorten  
Tempranillo

Trinktemperatur  
16 - 18°C

Allergenhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
14%

## Charakter

Mitteldichtes Rubinrot mit aufgehelltem Rand; Sehr ansprechende, aromatische Nase mit rotbeerigen Noten, etwas Kokos, Cassis und sanften balsamischen Noten, die an Leder und Zedernholz erinnern; mittlere Fülle im Gaumen, geschmeidige Tannine, saftige, gut eingebundene Säure, die beerigen und würzigen Aromen finden sich auch im Gaumen wieder, daneben auch Kakao und Vanille, ausgewogen und harmonisch, recht dicht und mit langem Abgang.

## Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

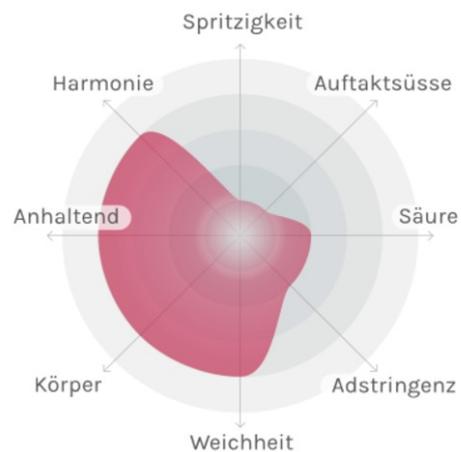


Die Nachhaltigen

## Produzent/Marke

La Rioja Alta S.A.

Sie leben einen jahrtausendealten Traum mit grossen Zukunftsaussichten: La Rioja Alta S.A. hält ihre renommierten geschützten Herkunftsbezeichnungen bei allen ihrer Weingüter konsequent ein. Die Bodega La Rioja Alta als Inbegriff des Rioja-Weins vereint mit ihren Weinen Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana und Viña Alberdi Tradition und Moderne. Von ebenso hervorragender Qualität sind die Weine der Bodega Torre de Oña. Deren Charakter prägen ausgewählte Trauben aus einem der besten Weinberge der Anbauzone Rioja Alavesa, wie zum Beispiel der Finca San Martín Crianza. Das Haus Áster im Herzen der Ribera del Duero vertieft das «Château-Konzept von La Rioja Alta S.A.» durch Weine mit den typischen Merkmalen ihres Terroirs und der roten Trauben dieser Region ebenso ausdrucksstark wie finessenreich. Die Bodega Lagar de Cervera im geschützten Herkunftsgebiet Rías Baixas ist mit seinen Albariño-Rebbergen die goldene Seele eines Terroirs, das sich perfekt für die Erzeugung eines delikaten, aromatisch-frischen und eleganten Weissweins eignet.



## 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