

CASA LA RAD
Casa la Rad Tinto
Rioja DOCa



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Casa La Rad
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha (Grenache)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben stammen von über 35 jährigen Rebstöcken. Der Ausbau erfolgt Teils in 500 Liter Fässer, Teils in Barriques aus französischer Eiche. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von dunklen Beeren, Kirschkompott und etwas Granatapfel, fein blumig umrahmt. Dazu würzige Noten von Edelbitter-Mokka Schokolade, Zedernholz und dezent Vanilligen Tönen. Gute Tiefe zeigend, mit feinem Schmelz und toller Länge.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu verschiedensten Eintöpfen, würzigen Schmor- oder Pilzgerichten, dunklem Fleisch und Wild, aber auch zu reifen Hartkäsen.

Produzent

Die Bodegas Casa la Rad liegt im Rioja Baja, nördlich des Ocón-Tals. Auf stattlichen 800 Hektar erstreckt sich das beeindruckende Grundstück, wovon 115 ha Weinberge sind. Der Rest sind 120 ha Farmland mit Getreide, 15 ha Olivenhaine und 550 ha Wälder und Seen. Die weitgefächerten und unterschiedlichen Lagen der Weinberge, - umgeben von Heckenrosen, Rosmarin- und Thymian Büschen und wildem Lavendel, - bilden ein aussergewöhnliches Terroir und sorgen für ideale Wachstumsbedingungen der individuellen und für die Region typischen Trauben Sorten Tempranillo, Grenache, Maturana, Mazuelo und Graciano. Der Ausbau erfolgt je nach Wein Typ in amerikanischer oder französischer Eiche, grösstenteils in Barriques, aber auch in Fässern von 300,- 500- und 600 Litern Fassungsvermögen. Abgenabelt altbackener Klassik, ohne dabei aber Herkunft und Tradition zu leugnen, ist es das klare Ziel, Qualitätsweine mit eigenem Charakter zu erzeugen, ohne dabei die Bodenhaftung und seine Wurzeln zu verlieren.

