CASA LA RAD
Solarce Tinto
Rioja DOC

Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Casa La Rad**
Traubensorten:	Tempranillo, Garnacha (Grenache), Graciano, Maturana
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

In der Nase zeigen sich einladende Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten, aromatischen Kräutern und süssen Gewürzen. Am Gaumen auch balsamische Noten, gut strukturiert, mit präsenten aber angenehmen Tanninen, gut stützender Frische und fein-herbem Abgang.

Empfehlung

Grillgemüse, Spanische Reispfanne, Spanferkel, Grilladen, Wildgerichte, Schmortöpfe.

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 aber dabei die Bodenhaftung und seine Wurzeln zu verlieren.

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch