

CASA LA RAD
Casa la Rad Blanco
Rioja DOCa



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Casa La Rad
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Viura (Macabeo), Malvasia Bianca
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.

Ein weisser Rioja, bei der in der Cuvée der Chardonnay dominiert. Komponiert aus 60% Chardonnay, 20% Viura und 20% Malvasia. Ausgebaut in 500Lt.-Fässern aus französischer Eiche. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftiger Birne, Pfirsich, Grape fruit und etwas Passionsfrucht, umrahmt mit feinen Röst-Noten und Blüten Tönen. Am Gaumen saftig und rund, mit eleganter Frische und fein-mineralischem Touch im Finale.

Empfehlung

Saftig-fruchtiger Wein zum Apéro, der auch hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen passt, etwa Zitronen Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln, Gemüse Salat mit Kräutern und Olivenöl oder lauwarmem Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Birnen Chicorée Bett, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

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.

