



BODEGAS CLUNIA

FINCA EL RINCÓN TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Ein elegantes und gleichzeitig komplexes Gedicht zu Wild, geröstetem Lamm und Grillfleisch! Nur vier verschiedene Weine werden bei Clunia gekeltert. Der Clunia el Rincon ist der edelste der vier. Einzellage, Die Trauben gedeihen auf einer Einzellage und der Wein genießt einen 18-monatigen Ausbau in Barriques – das führt immer wieder zu hohen Auszeichnungen. Tempranillo at its best!



Gebindecode	Karton à 6 Fl.
Produzent	Bodegas Clunia
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y León
Vol. %	15%
Volumen	75 cl
Jahrgang	2015
Serviertemperatur	18° - 20°
Passt zu	Lamm, Wild, Grilladen, Hartkäse
Schwere	Mittelschwerer Wein
Lagerfähigkeit	Lange Lagerfähigkeit (mind. 9 Jahre)
Traubensorte	Tempranillo

Degustationsnotiz

Dichtes Kirschrot. In der Nase eine Vielfalt intensiver Aromen von Johannisbeeren und Nektarinen über Brombeeren und Cassis bis hin zu würzigen Nuancen, Kakao, leichten Röstnoten und Zimt. Gute Konzentration am Gaumen, weiche Tannine, lang anhaltendes, angenehmes, aromatisches Finale. Ein äusserst komplexer und eleganter Wein!

Vinifikation / Hintergründe

"El Rincón" Clunia's Ecke; eine Einzellage von 2 Hektaren auf 970 Metern über Meer. Manuelle Lese Mitte/Ende Oktober. Selektion des besten Traubengutes bei der Lese und nochmals bei der Anlieferung im Keller. 48stündige Mazerationsphase bei 4°C für optimale Aromenextraktion. Danach Vergärungsphase von 21 Tagen und biologischer Säureabbau in Barriques. 18monatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques.

Limitierte Produktion von lediglich ca. 2500 Fl. pro Jahr.