

## Rioja Egomei Alma DOCa



75 cl

Jahrgang:	2009
Herkunft:	Spanien Rioja
Produzent:	Finca Egomei
Traubensorten:	Tempranillo, Graciano
Vinifikation:	Lese von Hand in 20 Kilo Kisten, nochmalige Verlesung in der Kellerei, nach malolaktischer Vergärung in Eichenfässern verbleibt der Jungwein 3 Monate auf der Hefe, danach 18 Monate Ausbau in Eichenfässern und 6 Monate in der Flasche.
Farbe:	Intensives Kirschenrot mit Reflexen.
Aroma:	Feine Röstaromen, Schokolade, Kaffee abgerundet mit herrlichen Fruchtaromen. Am Gaumen reichhaltig, kräftig, etwas Lakritze und reife schwarzfruchtige Aromen.
Charakter:	Ueberschwengliche Eleganz und Komplexität prägen dies Trouvaille
Passt zu:	Grilladen, Wild, Lamm, rezentem Käse, geräuchertem Fleisch.
Ausschanktemp:	18° - 20° C
Lagerfähigkeit:	Lange Lagerfähigkeit, ab 9 Jahren
Auszeichnung:	89 Punkte Robert Parker

**Inkl. MwSt.**

**Fr. 54.00**