



ZWEIFEL

1898



PICEA 650

DOCa Rioja
Hacienda El Ternerero
2011

Der Ursprung der Hacienda El Ternerero geht auf das Jahr 1077 zurück, als sie zum Kloster Santa María de Herrera gehörte. Das Weingut im Herzen der Hacienda besitzt Gebäude aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert, welche in der Vergangenheit als Kloster, Kaserne, Schule und Krankenhaus für Pilger auf dem Jakobsweg dienten. In der Mitte befindet sich die Kapelle der Hacienda El Ternerero, die auch heute noch geöffnet ist und über unsere Schutzpatronin, die Virgen de la Pera, wacht.

Traubensorten

95% Tempranillo, 5% Mazuelo

Vinifikation

Maischegärung während 15-20 Tagen. Biologischer Säureabbau und Ausbau (20 Monate) in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Degustationsnotizen

Aromen von reifen dunklen Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Wachholder), Zedernholz, Vanille und Lakritze. Kräftig (14% Vol.) und finessenreich im Mund. Ein grossartiger, exklusiver Rioja.

Geniessen zu

Cocido Madrileño. Der Cocido Madrileño ist ein herzhafter Eintopf mit Kichererbsen
