



## Rioja Crianza Viña Amézola 2018

DOC Rioja, Bodegas Amézola de la Mora

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Type</b>                   | Rotwein   |
| <b>Cépages</b>                | Tempranillo, Mazuelo, Graciano                          |
| <b>Origine</b>                | Spanien, Rioja  |
| <b>Producteur</b>             | Amézola de la Mora                                      |
| <b>Expansion</b>              | in gebrauchten Barrriques während mindestens einem Jahr |
| <b>Température de service</b> | 16 bis 18 Grad Celsius                                  |
| <b>Prêt à boire</b>           | 3 bis 6 Jahre nach der Ernte                            |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 14 %  |
| <b>Allergènes</b>             | enthält Sulfite   |
| <b>Numéro d'article</b>       | 37005718  |

### Beschreibung

Das für einen Rioja der klassischen Machart typisches Bouquet wird von Dörrfruchtaromen und Gewürznoten bestimmt, zart vom Duft nach Karamell und Butter untermalt. Mit angenehmer Säure und milden Gerbstoffen ausgestattet wirkt er harmonisch und nicht allzu schwer. Das macht ihn zu einem vielseitigen Speisebegleiter.

### Passt zu

Schmorbraten, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Lammgigot aus dem Ofen, Wildgeflügel, würzige Hartkäse