



Urubi La Cantera

Rioja DOCa 2022

Rioja schmeckt immer ähnlich, aber nie gleich. Tempranillo- und Graciano prägen Francisco Ruiz? Urubi La Cantera.

Artikelnummer 2231.22
Weingut Viñedos Ruiz Jiménez
Region Rioja
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Dichtes Holunderrot; reife Waldbeeren und Pflaumen mit zarten balsamischen Anklängen sowie ein Hauch von Brotkruste; kräftiger Antrunk, am Gaumen dicht und wohlstrukturiert, viel Frucht, auch zarte Kakaonoten, feinkörniges Tannin; langer Abgang

David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Tempranillo (80%)
Graciano (20%)

Speisenvorschläge
Passt hervorragend zu Lammkoteletts vom Grill oder zu Kaninchen an Thymian im Ofen gegart und dazu verschiedene Gemüse

Lagern
Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp
Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss
Naturkork

Vegan
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 14% |
| Freie SO2 | 19 mg/l |
| Gesamte SO2 | 66 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.64 g/l |
| Gesamtsäure | 5.3 g/l |
| pH-Wert | 3.70 |
| Restzucker | 0.6 g/l |
| Analysedatum | 09.10.2023 |

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: ES-ECO-027-RI
Herkunft:
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2231.22