



## Urubi La Cantera

Rioja DOCa 2021

Junger Rioja mit Reserven. Francisco Ruiz und Beatriz Izquierdo Rodríguez bringen Tempranillo und Graciano zum Klingen.

**Artikelnummer** 2231.21  
**Weingut** Viñedos Ruiz Jiménez  
**Region** Rioja  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Brillantes, helles Kirschrot; im Bukett Noten von Zwetschgen und schwarzen Johannisbeeren mit Anklängen von würzigem Wacholder; am Gaumen verspielte Balance unterlegt mit dem Geschmack von Waldbeeren wie auch erdigen Noten, lebhaftes, aber feinkörniges Tanningerüst  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Tempranillo (75%)  
Graciano (25%)

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

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	26 mg/l
Gesamte SO2	59 mg/l
Flüchtige Säure	0.50 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.65
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	15.11.2022

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2231.21](http://www.delinat.com/2231.21)

