



Nudos tinto

Rioja DOCa 2022

Rarität aus der Rioja: Francisco Ruiz? jugendlich leichter Joven aus fruchtbetonten Tempranillo- und Garnacha-Trauben.

Artikelnummer 3177.22
Weingut Viñedos Ruiz Jiménez
Region Rioja
Jahrgang 2022

Rebsorten
Garnacha (60%)
Tempranillo (40%)

Speisenvorschläge
In der landwirtschaftlich geprägten Rioja dominieren einfache, aber schmackhafte Gerichte. Besonders abwechslungsreich sind die kleinen Mahlzeiten zwischendurch, welche in den Bars serviert werden; regionales Gemüse vom Grill wie rote Paprikas und Artischocken; ferner eingemachte Kapern und Spargeln, gereifter Schafskäse und nicht zu vergessen, die mit rotem Paprika gewürzten Wurstwaren

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	13.5%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	58 mg/l
Flüchtige Säure	0.41 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	20.07.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3177.22

