



Nudos tinto

Rioja DOCa 2023

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

Artikelnummer 3177.23
Weingut Viñedos Ruiz Jiménez
Region Rioja
Jahrgang 2023

Degustationsnotiz
Dunkles Kirschrot; florale Noten durchmischt mit Aromen von Holunderbeeren sowie einem Hauch von Tannenspitzen; weicher Ansatz, saftig und balanciert, unterlegt mit dunkler Frucht und Noten von Wildkräutern, feines Tannin; würzig im Abgang
David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Tempranillo (85%)
Garnacha (15%)

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 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	44 mg/l
Flüchtige Säure	0.52 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	1.2 g/l
Analysedatum	10.09.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3177.23