



Nudos tinto

Rioja DOCa 2021

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

Artikelnummer 3177.21
Weingut Viñedos Ruiz Jiménez
Region Rioja
Jahrgang 2021

Degustationsnotiz
Dichtes Rubinrot; Noten von Kirschmarmelade und Waldbeeren, Anklänge schwarzer Oliven und Lakritz; am Gaumen erfrischende, verspielte Struktur mit leicht würzigem Akzent, feingewobenes Tannin
David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Tempranillo (100%)

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 2025 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	21 mg/l
Gesamte SO2	45 mg/l
Flüchtige Säure	0.33 g/l
Gesamtsäure	3.9 g/l
pH-Wert	3.67
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.10.2022

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3177.21

