


Nudos tinto


Rioja DOCa 2025


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


Artikelnummer 3177.25
Weingut Viñedos Ruiz Jiménez S.L.
Region Rioja
Jahrgang 2025

 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Kirschen, würzige Noten von Unterholz, Mokka und Pfeffer; wicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante Struktur, feiner Schmelz, feines, reifes Tannin, feinfruchtiger, harmonischer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **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 2027 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	g/l
pH-Wert	
Restzucker	g/l
Analysedatum	

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3177.25