

Oinoz by 'Claude Gross', Carlos Moro

Rioja D.O.C.a

Varieties: Tempranillo 100%

Tasting Note: Er trägt die Handschrift des grossen französischen Winzers Claude Gros, einem der renommiertesten Winzer der Welt. Die kalkhaltigen und frischen Böden von San Vicente de la Sonsierra und Labastida (Weinberge von El Mojón Alto und Los Arenales). Alte Weinberge von über 30 Jahren alt, an Spalieren und in Bechern gepflanzt (4 Hektar), mit begrenzter Produktion und kleinen Trauben. Manuelle Handlese und doppelte Selektionstabelle.

In der Nase elegant und sehr komplex. Aromen von Johannisbeeren und Brombeeren. Subtile Anklänge von Heidelbeeren und Blaubeeren. Mineralischer Hintergrund in Gleichgewicht mit den tertiären Aromen des Fassausbaus; Gewürze von Nelken und Pfeffer, dunkle Schokolade, Toffee und edle Hölzer mit geröstetem Kaffee. Ausgezeichnete Komplexität. Langer, harmonischer Abgang

Reifung: 18 Monate im Fass und 16 Monate in der Flasche.

Passt zu: Spanferkelbraten, Lammrippen, Wildgerichten, Pasteten, Foies und gereiften Käsesorten.

ABV: 14%

Bottle: 75cl

grape & grain CUSTODIANS OF CULTURE

