



MI LUGAR



Rioja DOCa, Dominio de Queirón, Rioja, Spanien

Trocken Süss

Fruchtig / Weich Würzig / Herb

Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2017

Geschmack

Notizen Intensives und strahlendes Rubinrot. Noten von

reifen schwarzen Früchten wie Cassis und Blaubeeren. Aromen von Gewürzen, Kaffee, Feigen, Trüffeln mit mineralischen Noten. Im Mund kräftig und lebendig. Ein sehr andauernder und fleischiger Wein. Bei dieser Kategorie der Rioja Weine steht nicht Crianza, Reserva, Gran Reserva im Fokus, vielmehr handelt es sich um Parzellen Weine mit dem Schwerpunkt auf die einzelnen Lagen und

deren Typizität.

Vinifikation Ausbau: 18 Monate in französischen und

amerikanischen Eichenfässern, danach weitere 6

Monate in Foudres.

Traubensorten 95% Tempranillo, 5% Garnacha

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

DOMINIO DE QUEIRÓN

Dominio de Queirón ist das Projekt der Familie Pérez Cuevas (Ontanon), die sich seit vier Generationen der Welt des Weins widmet. Das Weingut befindet sich im Herzen des Barrio de Bodegas de Quel, einer typischen Enklave aus dem 18. Jahrhundert, die die historische Wichtigkeit dieser Stadt in La Rioja für die Weinherstellung zeigt. Dominio de Queirón ist die Erfüllung des Traums von Gabriel Pérez, einem Weinbauern, der dieses Projekt seit mehr als einem Jahrzehnt ausarbeitet. Gabriel hat historische Weinberge in der Gegend von Quel, am Fusse der Sierra de Yerga erlangt, wie die hundertjährigen Garnachas von der Finca El Arca bis zu den hochgelegenen Tempranillos der Finca La Pasada, der mit bis zu 800 m.ü.M. einer der höchsten Weinberge in der gesamten Rioja DOCa ist.