

# Rioja Campillo Reserva DOCa



---

<b>Herkunft</b>	Spanien, Rioja
<b>Produzent</b>	Bodegas Campillo
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo
<b>Flaschengrößen</b>	75cl
<b>Jahrgang</b>	2011
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Genussphase</b>	5 bis 10 Jahre ab Ernte
<b>Ausschenktemperatur</b>	17 bis 19°C
<b>Gebinde</b>	Kar
<b>Passt zu</b>	Rind, Lamm, Wild, Grill

## Beschreibung

In der Farbe kirschrot mit rubinfarbenen Reflexen. Komplexe und elegante Nase, reife Frucht in Harmonie mit Noten von Gewürzen und Holz. Aber auch Aromen von Pflaumen, Geräuchertem, Weihrauch, Lakritze und geröstetem Brot sowie Vanille sind erkennbar. Im Gaumen füllig, lang und vielschichtig mit einem anhaltenden, aromatischen Finale.

## Charakteristik

Der Rioja Campillo Reserva DOCa ist ein typischer Rioja aus dem Hause Bodegas Campillo. In der Farbe kirschrot mit rubinfarbenen Reflexen. Komplexe und elegante Nase, reife Frucht in Harmonie mit Noten von Gewürzen und Holz. Aber auch Aromen von Pflaumen, Geräuchertem, Weihrauch, Lakritze und geröstetem Brot sowie Vanille sind erkennbar. Im Gaumen füllig, lang und vielschichtig mit einem anhaltenden, aromatischen Finale. 20-monatiger Ausbau im amerikanischen Eichenfass.

## Vinifikation

20 Monate in amerikanischen Fässern ausgebaut.

*Walhalla*