



## «Montes Obarenes» Rioja Blanco

|                   |                                                                                                                               |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent         | Gómez Cruzado                                                                                                                 |
| Land/Gebiet       | Spanien/Rioja                                                                                                                 |
| Appellation       | Rioja D.O.Ca.                                                                                                                 |
| Jahrgang          | 2019                                                                                                                          |
| Produkt           | Weissweine                                                                                                                    |
| Traubensorte(n)   | Viura (65%), Tempranillo Blanco (25%), Malvasia (5%),<br>und weitere Sorten (5%)                                              |
| Ausbau            | Während 12 Monaten auf der Feinhefe in französischen<br>Barriques (60%) und der Rest im Zementtank (Nomblot<br>Egg) ausgebaut |
| Alkoholvolumen    | 14.5%                                                                                                                         |
| Restzucker        | 1.9 g/l                                                                                                                       |
| Trinktemperatur   | 11 bis 13 Grad                                                                                                                |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2032                                                                                                                |
| Inhalt            | 75 cl                                                                                                                         |
| Produzierte Menge | 7214 Flaschen                                                                                                                 |
| Bewertung         | Tim Atkin MW: 93/100                                                                                                          |
| Preis CHF         | 49.00                                                                                                                         |

Die Trauben für den Topweisswein aus dem Hause Gómez Cruzado, stammen aus Kleinstparzellen rund um Haro die unter dem Einfluss der nahen Gebirgskette des Monte Obarenes stehen. Die Trauben wurden im Stahltank mittels natürlichen Hefen spontan vergoren und danach einen Teil (60 %) in französischen Barriques und der Rest in Zementtanks (Nomblot Egg) während zwölf Monaten ausgebaut.

Ein perfekt vinifizierter Weisswein, der die nächsten zehn Jahre eine Genuss-Sensation bereitet. In der Nase ungemein komplex. erinnert an weissfleischigen Pfirsich, Kamille, angetrocknete Trauben (Sauternes) und helle Röstnoten. Am Gaumen cremiger Fluss, wiederum hochreife Noten von Aprikosen und einem ausgewogenen Süsse-Säure-Bild. Eine Rarität mit Potential.