



## «Pancrudo» Rioja

Produzent	Gómez Cruzado
Land/Gebiet	Spanien/Rioja
Appellation	Rioja D.O.Ca.
Jahrgang	2019
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Garnacha Tinto (100%)
Ausbau	12 Monate in neuen französischen Barriques (65 %) und im Beton-Ei (35 %) ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	8933 Flaschen
Bewertung	Tim Atkin MW: 96/100 Parker: 94/100
Preis CHF	44.00

Aus der Top-Linie Selección Terroir sticht der reinsortige «Pancrudo» heraus. Die Garnacha-Trauben stammen aus einer weniger als 1 Hektare grossen Rebparzelle in Badarán (Rioja Alta), die 1944 angelegt wurde und auf 650 Metern über Meer liegt. Tagsüber wird es zwar recht warm, doch die garstigen Nordwinde und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bringen einen einzigartigen Charakter hervor.

Der Pancrudo präsentiert sich mit einer kraftvollen Nase nach dunklen Beeren und gut integriertem Holz. Im Gaumen fruchtige Geschmeidigkeit, sattes, fast süsses Tannin und ein langer Abgang begleiten diesen aussergewöhnlichen Rioja. Passt zu gebratener Entenbrust wie auch zu Lammkoteletts.