



Bezeichnung: Vina Herminia Crianza Rioja D.O.Ca, Bodegas Vina Herminia

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Aus dem weltbekannten Anbaugebiet Rioja im Norden von Spanien. Hier entstand 1998 aus dem Zusammenschluss des Getränkeherstellers Caballero und dem traditionsreichen Weingut Vinedos de Aldeanueva der größte Weinerzeuger in der Rioja. Das Rioja-Gebiet liegt am oberen Lauf des Ebro im Windschatten der Pyrenäen in Nordspanien. Das Klima ist in dieser Gegend sehr ausgewogen. Aus traditionellen Rebsorten werden hier typische, spanische Weine hergestellt. Dieser Rioja Crianza besteht daher aus 85% Tempranillo und 15% Garnacha. Die Trauben werden nach der schonenden Lese entrappt und die Maische für 15-20 Tage in großen Holzbottichen mazeriert. Der Wein lagert dann für 12 Monate in kleinen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Nach der Abfüllung folgen noch einmal 6 Monate Flaschenlagerung vor dem Verkauf.

Farbe: brillantes kirschrot

Geruch: In der Nase ist der Wein sehr fruchtbetont mit Anklängen an schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren. Dazu kommen noch würzige Aromen vom Holzausbau nach Vanille, dunkler Schokolade und etwas Tabak.

Geschmack: Im Mund ist dieser Wein sehr ausgewogen und harmonisch. Er hat kräftige, aber dennoch weiche Tannine. Seine pikante Säure lässt die fruchtigen Aromen gut zur Geltung kommen.

Lagerung: 4-6 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich vor allem zu kräftigen Fleischgerichten. Zu einem deftigen Pfeffersteak vom Grill, oder einer gemischten Grillplatte ist er der Star. Aber auch Lamm in verschiedenen Varianten ist sein Terrain und zu den spanischen Wurstspezialitäten wie Chorizo kann er seine Stärken auch voll ausspielen. Ein schöner Allround-Wein für viele Gelegenheiten.