VEGAN



00275520 | 2020

BERONIA CRIANZA

Bodegas Beronia

Spanien
Rioja

trocken

95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Mazuelo

ARTIKELBESCHREIBUNG

Tiefe kirschrote Farbe mit leuchtendem granatrotem Rand. Komplexes Bouquet mit ausgeprägten Kirsch- und Himbeeraromen und Anklängen an Rosmarin und Thymian. Dieser Crianza ist voll von frischen, reifen Beerenfruchtaromen mit einem Hauch von süßen Backgewürzen. Vollmundig mit einem langen, ausgewogenen Abgang.

Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O.C. - Denominación de Origen Calificada

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023000420 8410023869669

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.8 g/L
Restzucker	1.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodegas Beronia S.A. 26220 Ollauri-La Rioja ES

WEINBEREITUNG

Der Beronia Crianza 2020 wurde aus ausgewählten Tempranillo, Garnacha und Mazuelo Trauben. Die Früchte wurden vor der Gärung einige Tage lang mazeriert und dann in eine Temperatur kontrollierte alkoholische Gärung mit regelmäßigem Umpumpen, um die gewünschte Farbe und die Aromen zu extrahieren. Der Wein reifte 12 Monate lang in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche, um den einzigartigen "Beronia-Stil" zu erreichen. Nach der Abfüllung in Flaschen ruhte der Wein drei Monate lang, bevor er auf den Markt kam.

PRODUZENTEN-INFO

Eine traditionsreiche Marke aus dem Rioja, welche für Leichtigkeit im Alltag steht. Die Marke ist Sponsor der internationalen "The World's 50 Best Restaurants" und der neue Keller (Fertigstellung 2021) ist ein unvergleichlicher, architektonischer Meilenstein in der Welt des nachhaltigen Weinbaus.
Matías Calleja arbeitet seit 1982 bei Beronia. Das sind mehr als vierzig Jahre Erfahrung im Ausbau von Weinen höchster Qualität. Und doch betont Matías Calleja: „Fortlaufend experimentieren wir mit kleinen Chargen Wein, um zu sehen, ob wir etwas verbessern oder sogar neue Weine kreieren können." Er war der erste, der in Rioja die Verwendung von gemischten Barriques, das heißt aus französischer und amerikanischer Eiche, durchgesetzt hat und damit den unverkennbaren Beronia-Stil prägte.