



65404420 | 2020

## DALMAU RESERVA

 Marqués de Murrieta

 Spanien  
Rioja

 trocken

 82% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 6% Graciano



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine Auswahl der besten Trauben aus dem 9 Hektar großen Einzellagen-Weinberg Canajas, gelegen auf 465 m Höhe und bepflanzt im Jahr 1950. Der Boden besteht überwiegend aus eisenhaltigem Ton mit einer steinigen Oberflächenschicht, die eine optimale Reifung begünstigt. Nach dem Farbumschlag wird eine gezielte Ertragsreduzierung durchgeführt, um die Produktion auf maximal 1 kg pro Rebstock zu begrenzen – mit Fokus auf Trauben mit kleinen, konzentrierten Beeren.

Der Dalmau Reserva 2020 von Marqués de Murrieta überzeugt mit voller Körperlichkeit. Aromen reifer schwarzer Früchte, kombiniert mit würzigen Nuancen und einer subtilen Eichenholznote, bilden ein komplexes Geschmacksprofil. Eine sorgfältige Auswahl der Trauben, darunter Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Graciano, aus der Region Rioja verleiht diesem Wein besondere Tiefe. Ideale Reifebedingungen sorgen dafür, dass er auch in den kommenden Jahren ansprechend bleibt.

Abfülldatum: Mai, 2023.

Anzahl der Flaschen :14,962 (75cl), 900 (1.5l), 150 (3l), 83 (6l).



### Speiseempfehlungen

Reh geschmort  
Dessert mit Schokolade  
Ente geschmort



### Serviertemperatur

16.0 °C bis 16.0 °C

## HERKUNFT

Qualitätsstufe DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Boden Tonboden

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Holzfass

Reifung im Barrique 24 Monate

## ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
8411509203021  
8411509203434

## ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

Säure 6.0 g/L

Restzucker 0.4 g/L

## INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Marqués de Murrieta S.A.  
28046 Madrid  
ES



## WEINBEREITUNG

Nach Ankunft im Weingut werden die Trauben zunächst entrappt und sorgfältig selektiert. Anschließend erfolgt die getrennte Gärung jeder Rebsorte über etwa zehn Tage in 13.900-Liter-Gärbottichen aus französischer Allier-Eiche bei kontrollierter Temperatur. Während dieser Zeit werden regelmäßig Umpumpen und Délestage durchgeführt, um eine optimale Extraktion der polyphenolischen Verbindungen zu gewährleisten.

17 Monate Reifung in Barriques aus französischer Allier-Eiche, gefolgt von 13 Monaten in Betontanks vor der Abfüllung.

## PRODUZENTEN-INFO

Gegründet im Jahr 1852 von Luciano de Murrieta, hat das Weingut im Laufe der Jahre einen festen Platz in der Welt des spanischen Weins eingenommen.

Das Weingut erstreckt sich über die malerischen Weinberge von Ygay, einer der herausragenden Lagen in der Rioja Alta. Die Weinberge profitieren von einem einzigartigen Terroir, das von kalkhaltigen Böden und einem gemäßigten Klima geprägt ist. Diese idealen Bedingungen tragen dazu bei, Trauben von höchster Qualität zu erzeugen, die die Grundlage für die exquisiten Weine von Marqués de Murrieta bilden. Ein Flaggschiff des Weinguts ist der "Marqués de Murrieta Reserva", ein Rotwein, der durch eine raffinierte Mischung von Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano charakterisiert ist. Die sorgfältige Auswahl der Trauben und die traditionelle Weinbereitungstechniken verleihen diesem Wein eine beeindruckende Struktur, gepaart mit feinen Tanninen und einer ausgewogenen Säure. Neben dem Reserva bietet Marqués de Murrieta auch andere bemerkenswerte Weine, darunter den "Dalmau" – ein moderner Ausdruck von Rioja, der durch eine längere Reifezeit in französischen Eichenfässern gekennzeichnet ist. Dieser Wein verkörpert die kreative Innovation des Weinguts, ohne dabei die tiefe Wurzel in der traditionellen Handwerkskunst zu vernachlässigen.