

Hacienda López de Haro Tempranillo DOCa

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Hacienda López de Haro
Art. Nr.:	203.100
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Ort des Gutes:	San Vicente de la Sonsierra



Weingut / Erzeuger

Im Herzen der Rioja Alta, unweit des geschichtsträchtigen Städtchens San Vicente de la Sonsierra, liegt eine kleine Oase der Weinwelt: die Hacienda López de Haro. Ein Ort mit tief verwurzelter Weintradition und besten Bedingungen für den Anbau der Tempranillo-Traube. Eingebettet zwischen den schützenden Toloño-Bergen im Norden und dem lebensspendenden Ebro im Süden zeigt sich das Weinbaugebiet von seiner schönsten Seite.

Auf einem Hügel thront die Bodega der Hacienda López de Haro. Aber nicht täuschen lassen - der größte Teil des Zaubers spielt sich unter der Erde ab. Durch die geschickte Platzierung fließt der Wein sanft durch den Produktionsprozess, während die kühle Erde für eine natürliche Temperaturregulierung sorgt. Ein cooler Nebeneffekt? Das Ganze ist auch noch super energieeffizient.

Tradition trifft Moderne in der Bodega. Sie setzt auf klassische Weinbereitungsmethoden, aber mit dem Twist neuester Technologien. Mit über 5.000 Barriques, hauptsächlich aus französischer und ein wenig amerikanischer Eiche, zaubert sie Weine, die durch ihren Stil überzeugen.

Die Weine der Hacienda López de Haro? Sie sind wie ein guter Oldie aus dem Radio - klassisch, elegant und ausdrucksstark, dabei aber sehr zugänglich. Genau das Richtige für Weinliebhaber*innen und alle, die es noch werden wollen.

San Vicente ist ein wahres Weinparadies. Hier findet man die besten alten Tempranillo-Weinberge der Rioja Alta, die auf mageren Böden nach der traditionellen Methode der Busch-Erziehung angebaut werden. Das bringt zwar geringere Erträge, aber dafür ist die Qualität der Trauben unschlagbar!

Beschreibung

Farbe:	brillantes Rubinrot
Rebsorte:	Tempranillo
Charakteristik:	Eine rauchige Würze von Holz verschmilzt mit der Frucht von reifen roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren sowie einer Spur rotem Lakritz. Am Gaumen dicht, reich an Frucht und jugendlich. Die süßen Tannine hinterlassen ein angenehmes Mundgefühl.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Restzucker: 2,9 g/l
Gesamtsäure: 5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

zu kräftigen Tapas, rotem Fleisch, iberischem Schinken, Paella, Käse

Stand: 26.04.2024 04:29 Uhr