



Rjoja DOCa

Paco Garcia El Miron del Humilladero

2020

CHF 146.00

-  75cl
-  14.5%
-  Rioja
-  Garnacha
- AN** 6593720

Degustationsnotiz

In der Nase vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Im Gaumen Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüffel, ausgewogener und samtiger Wein.

Herstellung

Handlese und Ausbau im Barrique

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu

Geniessen zu dunklem, gut gewürztem Fleisch wie z.B. einem feinen Stück vom Rind. Aber auch passend zu Pastagerichten und gereiftem Käse.

Spezielles

Die Reben des Rebbergs Le Miron del Humilladero wurden von der DOCa Rioja als älteste Rebstöcke der Region offiziell ausgezeichnet. Die Reben wurden im Jahr 1881 ohne Unterlagsrebe und unveredelt gepflanzt.

Produzent

Bodegas Paco Garcia liegt auf 420 Meter über Meer in dem malerischen Dorf Murillo de Río Leza, unweit der Provinzhauptstadt Logroño. Gegründet wurde Paco Garcia von Julia Pablo und Francisco Garcia. Der erfahrene Kaufmann entschied sich in der Gemeinde einen kleinen Dorfladen zu gründen. Aber die wirkliche Leidenschaft der Familia Garcia lag schon immer im Weinberg. Durch den Erlös des Ladens erwarb die Familie nach und nach mehr Land und errichtete später die eigene Kellerei. Heute besitzt die Familie Garcia gut 40 Hektar eigene Reben im zentralen Bereich des Rioja Gebiets. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei ca. 30 Jahren. Seit der Gründung ist Sohn Juan Bautista Garcia im Familienunternehmen tätig. Der Ausgebildete Önologe leitet heute die Fäden im Weinkeller. Für den Verkauf und Export der Weine ist Ana Fernandez Benoga verantwortlich. Die Hand symbolisiert die harte und leidenschaftliche Arbeit der Familie Paco Garcia. Die Idee der Familie war, etwas Anderes zu machen als die Anderen. Dies ist Ihnen mit den modernen, fruchtigen, schmackhaften und würzigen Weinen sowie dem auffälligen Design gelungen.



Paco Garcia El Miron del Humilladero 2020

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weisse Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.