



Rioja Reserva DOCa

Paco Garcia Rioja La Villa de Paco Garcia 2017

CHF 29.50

 75cl
 14%
 Rioja
 Tempranillo, Mazuelo
AN 6590717

Degustationsnotiz

Der La Villa begeistert in der Nase mit seiner dunklen Beerenaromatik, begleitet von subtilen Noten von Vanille und Mandeln. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, äusserst offensiv und mit gewaltiger Konzentration. Die perfekte Struktur zwischen Fruchtigkeit und Barrique-Einflüssen zeigt sich in einem sehr langen Abgang. La Villa ist ein Spitzenrioja, der die Eleganz und die Geschichte der Ursprungstadt Murillo de Río Leza perfekt widerspiegelt.

Herstellung

Die Trauben für den La Villa, wovon etwa 85% Tempranillo ausmachen, werden äusserst selektiv und separat geerntet und anschliessend sorgfältig verarbeitet. Der Wein durchläuft einen Reifeprozess von 24 Monaten in amerikanischen Barrique-Fässern, gefolgt von weiteren 24 Monaten in der Flasche, bevor er schliesslich für den Verkauf freigegeben wird.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Perfekter Begleiter zu intensiven Röstaromen von Grillgerichten – egal ob Steaks, Gemüse oder BBQ-Stücken. Ebenfalls hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.

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 Ölnge 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 Rioja La Villa de Paco Garcia 2017

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.