VON SALIS



Rioja DOCa

Finca Egomei Egomei Rioja 2020

CHF 26.90

75cl
14.5%
Rioja
Tempranillo, Graciano
AN 4748720

Degustationsnotiz
Gute Fülle und samtene Tannine, saftig, aromatisch, mit viel Finesse und Eleganz mit reifen Brombeeren und Cassis. Ein Charmeur mit sehr langem und anhaltenedem Finale.

Herstellung
Alle Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen. Keine zugekauften Trauben. Die Vinifikation erfolgt nur in Stahltanks. Der Jungwein reift14 Monate in Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche.

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu
Fleischgerichte aller Arten wie Lammfilet oder Lammrücken, Wildschwein, Hirschrücken und der traditionelle Sonntagsbraten. Reife Käse aus Kuh- oder Schafsmilch.

Produzent
Die Finca Egomei steht an der Spitze der Newcomer aus dem Rioja und vermittelt einen internationalen modernen Weinstill und das ist gewollt. Die Ursprünge der Kellerei gehen allerdings zurück auf das Jahr 1985 und der Wandel wurden durch die Familie Beltrán eingeleitet, welche das Weingut im Jahr 2007 erworben hatte. Eine strenge Selektion des Traubengutes ist Pflicht. Da nur eigenes Traubengut verwendet wird, ist die volle Qualitätskontrolle vom Rebberg bis zur Vinifikation gewährleistet. «Wir möchten ein Ort der Eintracht sein, ein Ort, wo der Mensch das Göttliche liebkost und die Engel sind dem Göttlichen am nächsten», so Ana Beltrán.

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.