



Urubi La Cantera

Rioja DOCa 2022

Rioja schmeckt immer ähnlich, aber nie gleich. Tempranillo- und Graciano prägen Francisco Ruiz? Urubi La Cantera.

Artikelnummer 2231.22
Weingut Viñedos Ruiz Jiménez
Region Rioja
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Dichtes Holunderrot; reife Waldbeeren und Pflaumen mit zarten balsamischen Anklängen sowie ein Hauch von Brotkruste; kräftiger Antrunk, am Gaumen dicht und wohlstrukturiert, viel Frucht, auch zarte Kakaonoten, feinkörniges Tannin; langer Abgang

David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Tempranillo (80%)
Graciano (20%)

Speisenvorschläge
Passt hervorragend zu Lammkoteletts vom Grill oder zu Kaninchen an Thymian im Ofen gegart und dazu verschiedene Gemüse

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	66 mg/l
Flüchtige Säure	0.64 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	09.10.2023

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: ES-ECO-027-RI
Herkunft:
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2231.22

