«Pancrudo» Rioja 2020

Produzent	Gómez Cruzado
Land/Gebiet	Spanien/Rioja
Appellation	Rioja D.O.Ca.
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Garnacha Tinto (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques und im Beton-Ei ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er OHK
Produzierte Menge	8962 Flaschen
Bewertung	Tim Atkin MW: 96/100 Parker: 95/100
Preis CHF	44.00

Aus der Top-Linie Selección Terroir sticht der reinsortige «Pancrudo» heraus. Die Garnacha-Trauben stammen aus einer weniger als 1 Hektare grossen Rebparzelle in Badarán (Rioja Alta), die 1944 angelegt wurde und auf 650 Metern über Meer liegt. Tagsüber wird es zwar recht warm, doch die garstigen Nordwinde und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bringen einen einzigartigen Charakter hervor.

Der Pancrudo präsentiert sich mit einer kraftvollen Nase nach dunklen Beeren und gut integriertem Holz. Im Gaumen fruchtige Geschmeidigkeit, sattes, fast süsses Tannin und ein langer Abgang begleiten diesen aussergewöhnlichen Rioja. Passt zu gebratener Entenbrust wie auch zu Lammkoteletts.