

**RIOJA CRIANZA, D.O. 2017**  
**Hacienda Lopez de Haro**  
**San Vicente de la Sonsierra, Spanien**

## **Region**

Die Rioja ist Spaniens berühmteste und renommierteste Weinbauregion. Zugleich ist sie eine eigene Provinz und autonome Region mit der Hauptstadt Logroño. Sie befindet sich im Norden Spanien entlang des Flusses Ebro. Die Weinberge liegen in der Regel hoch und kühl und sind von eisenhaltigen Kalkstein sowie vom Atlantik geprägt. Es wird hauptsächlich Rotwein angebaut, vor allem Tempranillo aber auch Garnacha, Carignan und Graciano, die alle für die Herstellung von Rioja verwendet werden dürfen.

## **Weingut**

Lopez de Haro Weine werden von der Bodega Classica in der Rioja Alta hergestellt, diese gehört zum großen Spanischem Weinunternehmen VINTAE. Hier werden alle gängigen Spielarten der Rioja, vom einfachen Wein für jeden Tag bis zur exklusiven Reserva aber auch Weiß -und Roséweine, produziert.

## **Der Wein**

Rioja Crianza D.O. von Lopez de Haro wird aus Tempranillo, Garnacha und Graciano gekeltert, die Mitte Oktober von Hand geerntet wurden. Er wurde bei 28° im Edelstahl vergoren und dann 18 Monate im Eichenfass ausgebaut obwohl für die Qualitätsstufe „Crianza“ nur 12 Monate vorgeschrieben sind. Genauso wie die anschließende Flaschenreife von wiederum mindestens einem Jahr. Der Alkoholgehalt beträgt 13,5 Volumenprozent.

Die Crianza präsentiert sich im Glas mit einem satten Kirschrot mit leichten Ziegelreflexen. Am Gaumen reife Früchte mit einem Anklang von Leder sowie weichen Vanillenoten vom Holzausbau.

Ein „easydrinking“ Wein zu jeder Gelegenheit, besonders zu Pasta und Brotzeit.