



Die Kohlensäuremischung ist das traditionelle Herstellungsverfahren für Jahrgangswine der Rioja Alavesa.

**Tempranillo** ist die wichtigste rote Rebsorte der Rioja.


 **Tempranillo**

Alk. 13% Vol.

 12 °C

 kirschrot  
violette Randfarbe

 rote Früchte: Erdbeeren  
und Himbeeren

 frisch, weich, schmelzig  
intensiv und fruchtig im Abgang

Die ganzen, unversehrten Trauben werden in luftdichte Behälter gefüllt und mit Kohlendioxid überschichtet. Dadurch implodieren die Trauben und es setzt die natürliche Gärung ein. Bei dieser Methode werden vor allem die Aromen und die Farbe des Weines erhalten.