



YJAR, Rioja DOC 2017

Bodegas Remelluri

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Rioja
Produzent	Bodegas Remellura by Telmo Rodriguez
Traubensorten	Garnacha Tinta Tempranillo
Ausbau	Was die Weinbereitung betrifft ist alles ein Geheimnis. "Weniger ist mehr", so Telmo Rodriguez !
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	30 - 35 Jahre
Jahrgang	2017
Spezifikation	Biologisch
Ausschanktemperatur	16 - 18° C
Alkoholgehalt	14.5 %
Awards	Decanter 98 / 100 Tim Atkin 97 / 100 Falstaff 98 / 100 James Suckling 97 / 100 Robert Parker 96 / 100
Artikelnummer	003101017517

Degustationsnotizen

Yjar 2017 ist ein konzentrierter Rotwein. Die Nase ist komplex und abwechslungsreich, sehr harmonisch und aufrichtig, mit Noten von Pflaumen, Feigen, dunkler Schokolade, Walnüssen und Nelken. Am Gaumen ist er jung und modern, mit Körper und eleganten Tanninen, gut ausgefeilt. Intensiv und fruchtig. Kreidiger und pikanter Abgang.