



## Osoti Vendimia Seleccionada

Rioja DOCa 2021

Ein zeitgenössischer Spanier für Rioja-Liebhaber und solche, die es werden wollen.

**Artikelnummer** 1035.21  
**Weingut** Viñedos Ruiz Jiménez  
**Region** Rioja  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Tiefes Rubinrot; im Bukett Noten von Waldbeeren und Kirschen sowie Anklänge von Kokos und Toffe mit einem Hauch von Eukalyptus; geschmeidige Länge im Auftakt; vollmundige Balance am Gaumen mit würzig-fruchtigen Akzenten und charmanten Barrique-Noten, feines Tannin; langer Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Tempranillo (80%)  
Garnacha (20%)

**Speisenvorschläge**  
Grilladen, Wildschweinragout, Eintopfgerichte Manchego-Käse

**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	22 mg/l
Gesamte SO2	75 mg/l
Flüchtige Säure	0.73 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	21.05.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1035.21](http://www.delinat.com/1035.21)

