

# MARQUÉS DE GRIÑÓN

## El Rincón Viños de Madrid DO



*Elegant - harmonisch - nachdrücklich*

**Herkunft** Spanien, Madrid, Aldea del Fresno  
**Rebsorte** Syrah, Garnacha  
**Produzent** Pagos de Familia Marqués de Griñón, S.A., La finca "El Rincón", Aldea del Fresno [www.pagosdefamilia.es](http://www.pagosdefamilia.es)  
**Ausbau** 10 Mte. Ausbau in französischen Barriques, anschliessend Reifung in der Flasche  
**Über den Wein** Die Finca „El Rincón“ ist der Familiensitz von Carlos Falcó Fernández de Córdova, dem Marqués de Griñón. 55 Kilometer südwestlich von Madrid gelegen, zählen die 1'600 ha Reben zur Appellation der Vinos de Madrid. Die Reben der Appellation liegen südlich der spanischen Hauptstadt. Früher wuchsen sie bis in die Vorgärten der Stadt hinein. Heute umfasst das Gebiet 12'000 ha (vgl. Schweiz 15'000 ha). Airén, Garnacha und Tempranillo werden am meisten kultiviert. Daneben schliessen Weine, gekeltert aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah oder Petit Verdot, zur Spitze der spanischen Gewächse auf. Das Terroir ist die beste Grundlage für den Erfolg. Die vielschichtigen Böden und das extreme Kontinentalklima lassen die Reben „leiden“ und schaffen beste Voraussetzungen für den Weinbau.  
**Jahrgang** 2006  
**Alkohol** 14.5 % vol.  
**Verschlusstyp** Hochwertiger Naturkork  
**Genussreife** ab 2010  
**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**Passt zu** Entenbrust, warmen Tapasvariationen, ibe-



Erhältlich in  
75 cl

	Farbe	Sattes Purpurrot, mittlere violette Reflexe, dunkler Kern
	Aromatik Intensität	Schwarzbeurig im Bukett, verführerische Note nach Rohrzucker, Vanilleextrakt, Kakao, delikate Würze, Koriander, dezent nach grünen Baumüssen, Hauch von Leder
	Körper	Stoffiger, herzhafter Anrunk, feine verführerische Fruchtsüsse, präsent, harmonisch in Gerbstoff, feingliedrige Säure, langer Nachhall
	Qualität	Wein von grosser Harmonie, kompakt und vielschichtig