

En pioner i Rioja!

Enrique Forner er foregangsmand for at rykke Rioja ind i det nye århundrede. Han har optjent sin ekspertise på familiens verdenskendte slotte i Bordeaux: Château Camensac Grand Cru Classé og Château Larose Trintaudon, Cru Bourgeois Supérieur. I 1970 grundlagde han Bodegas Marqués de Cáceres i Rioja Alta distriktet. Dette er det bedste underdistrikt i Rioja, hvor de bedste Tempranillo druer dyrkes, og de mest elegante og delikate vine efterfølgende produceres. Han fik hjælp af den bedste ønolog i Bordeaux; Emile Peynaud til at finde den rigtige ejendom, anskaffe de rigtige marker og få sat gang i produktionen. Emile Peynaud blev sidenhen afløst af sin elev, den nu verdenskendte ønolog Michel Rolland, der stadig er tilknyttet vingården. Stilen i vinene er med fokus på ren intens frugt og balanceret brug af egetræsfade; en spændende fusion af det bedste fra Rioja og Bordeaux.



Marqués de Cáceres Rioja, Spanien



3 fantastiske vine fra det bedste distrikt:

Rioja Alta.

*Marqués de Cáceres - når tradition og fornyelse,
bliver til harmoni.*



2006 Marqués de Cáceres Crianza

Fremstillet på 85% Tempranillo, med mindre mængder af Garnacha og Graciano, for øget kompleksitet. Vinen lagres i 12 - 14 måneder på fortrinsvis franske egetræsfade. Efter aftapning hviler vinen i minimum 12 måneder, inden den frigives til salg.

Vinen har en klar rubinrød farve med en frisk frugt bouquet. Der er noter af friske røde bær og vanille fra fadlagringen. Medium fyldig med bløde tanniner. Afsluttes af en kølig balanceret eftersmag.

En perfekt ledsager til fjerkræ, grillet lyst kød og oste.
Serveres ved 16 - 18 °C.



2004 Marqués de Cáceres Reserva

Fremstilles kun i de bedste årgange på 85% Tempranillo, iblandet mindre mængder af Garnacha og Graciano. Dette er en vin med højere koncentration og større kapacitet til at lagre. Vinen lagres i 22 måneder på franske egetræsfade inden aftapning. Herefter hviler den på flaske i 2 år, inden den frigives til salg.

Vinen er mørk rød med god dybde. Tæt bouquet med krydrede toner, vanille og sorte kirsebær. Fyldig smag med enorm dybde og koncentration. Balanceret på fineste vis af fadlagringen, der runder vinen af med fløjlsbløde tanniner i den lange eftersmag.

En herlig ledsager til kraftfulde retter og modne oste.
Serveres ved 16 - 18 °C.

2001 Marqués de Cáceres Gran Reserva

Fremstilles kun af de bedste Tempranillo druer i de mest fremragende årgange. Høstet fra få udvalgte parceller med et ekstremt lille udbytte. Disse druer har optimal kompleksitet, så vinen kan udvikle de fineste nuancer efter de 28 måneders lagring på franske egetræsfade. Vinen gemmes i de dybe kældre hos Marqués de Cáceres i op til 4 år efter aftapning, inden den frigives til salg. Denne vin, er et pragteksempel på, hvorledes stor Rioja skal smage!

Vinen har flotte brune kanter og en intens rød kerne. En kompleks duft vælter én i møde med delikat krydderi, vanille, nødder, sorte kirsebær og brombær. Fyldig i munden med et fyrværkeri af modne røde bær og elegante ristede strejf fra fadet.

Afslutningen vidner om, at denne vin vil udvikle sig smukt i flasken.

En oplagt ledsager til vildt, kraftig oksekød og de bedste modne oste.
Serveres ved 16 - 18 °C.

