

DRINKS.

Bodegas Rodero Carmelo Rodero 9 Meses 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7015623
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero
Abfüller	Bodegas Rodero, Carretera Boada s/n, 09314 Pedrosa de Duero, Burgos, Espagne
Marke	Carmelo Rodero
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen von roten Waldfrüchten und Veilchenblüten in Kombination mit cremiger Vanille. Am Gaumen elegant und samtig, mit Noten von Eichenholz, Schokolade, Brombeeren, Kirschen, Leder und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch



Bio	Nein
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Grill, Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Carmelo Rodero bekam das Wissen und die Leidenschaft für den Weinbau quasi in die Wiege gelegt. Bereits über Generationen hinweg waren seine Familienangehörigen angesehene Weinproduzenten in der Region Ribera del Duero. In jungen Jahren begann Carmelo, seine Ersparnisse in neue Rebberge zu investieren. Viel Ausdauer, Geduld und Know-How waren gefragt, um zu den heutigen Qualitätsweinen zu gelangen, welche die Bodegas Rodero auszeichnen. Die heute 140 Hektar umfassende Rebfläche profitiert von dem abwechslungsreichen Klima, das mal mehr kontinentale, mal mehr atlantische Einflüsse trägt. Während der warmen, niederschlagsarmen Sommermonate gedeiht eine Traubensorte ganz besonders gut - der Tempranillo.

Für diesen Wein bezieht man die Trauben von 5- bis 20-jährigen Reben. Das Erntegut wird abgebeert und leicht gequetscht, bevor die Fermentation, Mazeration und malolaktische Gärung folgen. Anschliessend wird der Wein von den temperaturkontrollierten Edelstahl tanks in französische Barriques umgefüllt, wo er - so, wie es der Name «9 Meses» andeutet - neun Monate verbringt. In der Flasche verbringt der Wein dann noch einmal mindestens drei Monate.