

# DRINKS.

## Remelluri Reserva DOCa 2013 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500419
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Rioja
Abfüller	Bodegas Remelluri, Carretera Rivas de Tereso, s/n, 01330 Bastida, Álava, Espagne
Marke	Remelluri
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase ein Bouquet von Himbeeren und Schwarzkirschen, Gewürzen, Tabak und Veilchen. Am Gaumen elegant, fruchtig, saftig und mit samtigen Tanninen. Langer mineralischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	65% Tempranillo, 25% Garnacha, 5% Graciano, 3% Viura, 2% Malvasia
Etikette	klassisch
Bio	Nein
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2013
Passend zu	Käse, Lamm

## **Beschreibung**

Die Bodegas Remelluri hat Rebbestände, die bis zu 40 Jahre alt sind und in idealer Lage in der Rioja Alavesa und Rioja Alta gedeihen dürfen. Die Böden sind von Lehm, Sand und Kies geprägt und bieten daher beste Bedingungen für den Weinbau. Bewirtschaftet wird das Gut von Telmo Rodriguez, der bereits dort aufgewachsen ist. Nach einem Studium in Biologie und Önologie reiste er quer durch Spanien um die nur bestmöglichen Weine zu keltern. Heute widmet er sich wieder dem Familienbetrieb und seit 2009 werden ausschliesslich Trauben aus dem Eigenanbau verwendet. Der biodynamische Weinanbau liegt dabei im Fokus und die meisten Arbeiten werden von Hand verrichtet. So werden auch die Trauben für den Remelluri Reserva in kleinen Holzkisten gelesen. Dazu werden die Sorten Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura und Malvasia verarbeitet. Nach der spontanen Gärung reift der Wein für 17 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Der elegante Rotwein verfügt über ein sehr gutes Lagerungspotenzial.