



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Taron 4M

**Bodegas Taron
Rioja**

Artikelnummer	622064-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Amerikanische Eiche
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	0,38 g/l
Säure	5,6 g/l
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Rioja</p> <p>Das 64.000 ha große Gebiet Rioja, am Ebro im Nordosten Spaniens gelegen, wird stark vom Atlantik beeinflusst, auch wenn Ausläufer des Kantabrischen Gebirges das Tal vor kühlen Nordwinden schützen. Die DOC Rioja liegt in den spanischen Regionen Rioja, Navarra und dem Baskenland. Erstmals wurde der Weinbau in dieser Gegend im 11. Jahrhundert erwähnt. Der heutige Erfolg der DOC Rioja gründet aber auf Pioniere, welche um 1850 nach Bordeaux reisten um sich dort weiterzubilden. Sie führten zum Beispiel nach ihrer Rückkehr, die Lagerung der Weine in Barriques ein.</p>
Klassifikation	<p>Denominación de Origen Calificada</p> <p>"Denominacion de Origen Calificada" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2019
Rebsorte	95% Tempranillo, 5% Mazuelo
Erzeuger	<p>Bodegas Taron</p> <p>Bodegas Tarón ist das Ergebnis eines Zusammenschlusses von Winzern aus vier kleinen Städten in der sog. Rioja Alta. Diese nördliche, höher gelegene und kühlere Region der Rioja rückt immer mehr in den Focus und bietet perfekte Möglichkeiten für die Herstellung von eleganten, hochwertigen Rotweinen. Traditionell wurden in diesem Betrieb die Trauben an große Marken verkauft, was aber nicht besonders lukrativ war und ist. Also schloss man sich zusammen und gründete aus der Genossenschaft heraus ein Weingut, das sich dem Qualitätsweinbau verschrieben hat und wunderbare Rioja herstellt. Dieser Umstand hat den großen Vorteil, dass die Bodegas Tarón über einen riesigen Fundus von 700 ha Weinbergen verfügt, aus denen nur die besten für die Weine der Bodegas Tarón ausgesucht werden. Daneben hat die Bodega eine moderne Kellerei und ein junges, ambitioniertes Team, das geschliffene und eigenständige Weine aus der Rioja Alta produziert, die mit klarem Herkunftscharakter punkten.</p>
Beschreibung	<p>Tiefe Kirschfarbe mit violetterm Rand, die die Frische kennzeichnet. Intensive Aromen von sehr reifen Beerenfrüchten, Noten von feiner Patisserie, die gut in die Holznuancen integriert sind. Strukturiert mit weichen, süßen Tanninen. Ein leichter, dezenter Hauch von geröstetem Holz, sehr füllig am Gaumen mit langem Abgang.</p>
Empfehlung	<p>Bei 18 Grad Celsius servieren, gerne dekantieren, passt sehr gut zu würzigen Fleischgerichten, Chorizo, geschmortem Rind oder reifem Manchego Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu genießen.</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de