



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Roda I Reserva

Bodegas Roda Rioja

Artikelnummer	622072-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	16 Monate in frz. Eiche (50%neu, 50%2.B)
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	2 g/l
Säure	5,7 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite , Ei

Anbaugebiet	Rioja 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.
Klassifikation	Denominación de Origen Calificada "Denominacion de Origen Calificada" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2018
Rebsorte	Tempranillo Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, unter anderem als Hauptbestandteil in Rioja. Sie ist aromatisch und früh reifend, was sich auch aus dem Namen ableiten lässt. Auf Spanisch bedeutet temprano (früh).
Erzeuger	Bodegas Roda Bodegas Roda liegt im nordwestlichen Rioja Alta, dem größten Teilgebiet des Rioja mit typischen Kalk- und Lehmböden in den kühleren Bergen und Schwemmlandböden in Ufernähe. Beste Bedingungen für Weine mit ausgewogener Säure und Eleganz und ideal für die Reifung im Barrique. Die Weinberge der Bodegas Roda erstrecken sich im Herzen der traditionsreichsten und historischsten Weingegend des Rioja auf insgesamt 120 ha.
Beschreibung	Tiefes und lebhaftes Rot mit rotem Rand. Weniger bedeckt als andere wärmere und trockenere Jahrgänge. In der Nase ist er intensiv mit perfekt integrierter Eiche, die elegante Details hinterlässt. Der fruchtige Eindruck ist schwarz und rot zugleich und erinnert an Pflaumen und frische Kirschen. Es gibt süße, feine Gewürze wie Zimt und Nelken. Am Gaumen ist er sehr fruchtig und die Kirsche hebt sich von der Pflaume ab. Frisch und einhüllend zugleich, mit feinen und lebendigen Tanninen. Er hat die Länge der atlantischen Jahrgänge, in denen die Frische erhalten bleibt und die Lebendigkeit präsent ist.
Empfehlung	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1- 2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Passt sehr gut zu dunklem Fleisch, Rinderfilet, Wildgeflügel und würzigem Wildragout oder zum kräftigen, reifen Hartkäse.
Bewertung	94 Punkte Robert Parker 94 Punkte James Suckling

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