



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Roda I Reserva

Bodegas Roda Rioja

Artikelnummer	622072-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	16 Monate in frz. Eiche (50%neu, 50%2.B)
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,6 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16°C
Enthält:	Sulfite , Ei

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	2017		
Rebsorte	<p>Tempranillo</p> <p>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).</p>		
Erzeuger	<p>Bodegas Roda</p> <p>Bodegas Roda liegt im nordwestlichen Rioja Alta, dem größten Teilgebiet des Rioja mit typischen Kalk- und Lehm Böden 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.</p>		
Beschreibung	<p>Nase: Sehr gute Intensität, mit perfekt integrierter Eiche. Die roten Früchte stehen im Vordergrund, wobei die Kirsche die zentrale Achse bildet.</p> <p>Gaumen: Er ist voluminös und voll. Ein sehr eleganter und frischer Wein. Er hält lange an und hat einen sehr wichtigen retronasalen Verlauf.</p>		
Empfehlung	<p>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.</p>		
Zutatenliste	94 Punkte	James Suckling	Oktober 2021
	94 Punkte	Guia Penin	Juli 2021

Stand 15.04.23. 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