



## 2017er Corimbo

### Bodegas La Horra Ribera del Duero

<b>Artikelnummer</b>	622080-2017
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	14 Monate
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Ei

<b>Anbaugebiet</b>	Ribera del Duero Dieser Wein stammt aus dem Ribera del Duero in der Region Kastilien-León. Das Anbaugebiet erstreckt sich durch die Provinzen Burgos im Süden, Valladolid im Osten, Soria im Westen und Segovia im Nordwesten.
<b>Klassifikation</b>	Denominación de Origen Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, analog zur französischen Bezeichnung AOP.
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Rebsorte</b>	100% 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.
<b>Erzeuger</b>	Bodegas La Horra Bodegas La Horra ist das ambitionierte Projekt der Bodegas Roda und dem Winzerduo Pedro. Die Geschwister Balbas brachten 40 Hektar Rebfläche bestockt mit alten Buschreben, aus dem Herzstück der DO Ribera del Duero, in der Provinz Burgos in das Joint Venture ein. Im Mittelpunkt der Bearbeitung der Weinberge stehen Trockenfeldbau, Busch-Reberziehung und minimaler Eingriff. Zwei Leitsätze prägen die Arbeit des Weinguts: Ein respektvoller Umgang mit der Landschaft und der Natur sowie ein leistungsstarkes Forschungsprogramm, um das Terroir besser zu verstehen und im Weinberg und Keller die richtigen Entscheidungen treffen zu können. Mit Hilfe des Teams der Bodegas Roda entstehen zwei charakterstarke, reinsortige Tempranillo-Weine, die Konzentration und Eleganz auf wunderbare Weise vereint.
<b>Beschreibung</b>	Nase: Große Intensität, voll von roten und schwarzen Früchten, unter denen Kirsche und Brombeere hervorstechen. Er ist sehr reich an mineralischen Nuancen, aromatischen Kräutern und feinen Gewürzen. Die Empfindung von feuchter Erde sticht hervor und die Aromen des Kiefernwaldes, unter denen die Zistrose hervorsteht. Es gibt eine sehr interessante Note von frischer Pistazie. Gaumen: Voluminös, breit, mit präsentem Tannin, aber feinkörnig und angenehm am Gaumen. Die Früchte füllen den Mund, wobei die roten gegenüber den schwarzen dominieren und ein angenehmes Gefühl von Frische hinterlassen. Einige feine und subtile Eichennoten erscheinen, auf sehr delikate Weise. Im Nachgeschmack bleibt ein köstliches Gefühl von frischer Süße.
<b>Empfehlung</b>	Der perfekte Begleiter für anspruchsvolle Fleischgerichte, wie zum Beispiel Ente mit Orangen-Safran-Sauce oder Rinderbraten mit klassischer Rotweinjus. Dekantiert und wohl temperiert ist dieser Wein ein absoluter Genuss!