



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Aubocassa Olivenöl

**Bodegas Roda
Rioja**

Artikelnummer 622090-2018
Kartoninhalt (Fl.) 6

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>
Jahrgang	2018
Rebsorte	<p>Aberquina Olive</p> <p>Die Aberquina Olive ist mit gerade mal zwei Gramm GEWicht und der Größe einer Haselnuss eine sehr kleine Olivensorte, allerdings ist die Ölausbeute bei dieser Sorte besser als bei den größeren Sorten. Viele Kenner bezeichnen die Sorte auch als "Beluga unter den Oliven". Wo die Arbequina herkommt, verrät schon ihr Name: Sie stammt aus der Gegend von Arbaca, einem kleinen Ort im Hinterland Kataloniens. Angebaut wird sie heute fast in ganz Spanien bzw. auf den Inseln, bevorzugt aber in Katalonien und Aragón, also im Nordosten des Landes. Die Bäume wachsen hier auf einer Höhe um die 500 Meter, und das ganz besondere Klima ist auch für das ausgeprägte Aroma verantwortlich, das die Arbequina hier entwickelt: Im Winter herrscht häufig Nebel und es kann mit Temperaturen bis minus zehn Grad sehr kalt werden ü anders als in den Anbaugebieten weiter südlich. Im Sommer ist es heiß und trocken.</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>Das Olivenöl Aubocassa stammt von der Insel Mallorca und wird aus frischen Oliven durch Kaltpressung gewonnen. Dabei wird versucht, die maximale Frucht zu erhalten. Direkt nach der Pressung wird das Öl von dem Fruchtwasser extrahiert um eine ungewünschte Oxidation zu vermeiden. Während der Verarbeitung wird großen Wert darauf gelegt, dass keine UV-Strahlen an das Öl kommen, deswegen wird für die Flaschen auch extra ein Spezialglas verwendet.</p>
Empfehlung	<p>Ein sehr samtiges und fruchtiges Öl welches eine große Einsatzvielfalt in der Küche bietet, ob zu frischen Salaten, Pasta oder einfach ein paar Tropfen zur Abrundung zum Essen gegeben. Für Experimentierfreudige empfehlen wir einen kleinen Schuss Oliven Öl über dunkles Schokomousse. Einfach himmlisch!</p>

Stand 26.09.20. 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