

## 2016er 1er GP Roda Reserva

### Bodegas Roda Rioja



<b>Artikelnummer</b>	622178-2016
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1
<b>Ausbau</b>	14 Monate in frz. Eiche (40%neu, 60%2.B)
<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>	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.
<b>Klassifikation</b>	Denominación de Origen Calificada "Denominacion de Origen Calificada" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Rebsorte</b>	Tempranillo, Garnacha, Graciano
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Im Glas brilliert der Roda Reserva mit einem samtig glänzenden Rubinrot. In der Nase dominiert eine Mixtur aus roten Früchten wie, frische Kirschen und Himbeeren. Begleitet werden die Fruchtaromen von einer leichten Würze sowie erdigen Noten. Am Gaumen weist der Wein einen mittleren Körper mit feiner Frucht und filigranen Tanninen auf.
<b>Empfehlung</b>	Dekantieren Sie diesen Wein und servieren ihn bei 16-18 Grad Celsius. Ein kräftig geschmortes Huhn in Tomatensoße mit Auberginen oder Rinderbraten mit Rotweinreduktion passen hervorragend zum Roda Reserva. Wie empfehlen, diesen Wein bis 2028 zu genießen.
<b>Bewertung</b>	95 Punkte      James Suckling