



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Taron Crianza

Bodegas Taron Rioja

Artikelnummer	622465-2014
Kartoninhalt (Fl.)	4
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	18°C
Enthält:	Sulfite

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

2014

Erzeuger

Bodegas Taron

Bodegas Tarón ist das Ergebnis eines Zusammenschlusses von Winzern aus vier kleinen Städten in der sog. Rioja Alta. Diese nördliche, höher gelegene und kühlere Region der Rioja rückt immer mehr in den Focus und bietet perfekte Möglichkeiten für die Herstellung von eleganten, hochwertigen Rotweinen. Traditionell wurden in diesem Betrieb die Trauben an große Marken verkauft, was aber nicht besonders lukrativ war und ist. Also schloss man sich zusammen und gründete aus der Genossenschaft heraus ein Weingut, das sich dem Qualitätsweinbau verschrieben hat und wunderbare Rioja herstellt. Dieser Umstand hat den großen Vorteil, dass die Bodegas Tarón über einen riesigen Fundus von 700 ha Weinbergen verfügt, aus denen nur die besten für die Weine der Bodegas Tarón ausgesucht werden. Daneben hat die Bodega eine moderne Kellerei und ein junges, ambitioniertes Team, das geschliffene und eigenständige Weine aus der Rioja Alta produziert, die mit klarem Herkunftsscharakter punkten.

Beschreibung

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. In der Nase präsentiert sich der Wein vielschichtig, es duftet nach reifen Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Cassisgelée, die Röstaromatik ist sehr schön ausgeprägt dabei nicht eindringlich, Aromen von Eichenholz, Tabak und dunkler Schokolade untermalen die Frucht. Am Gaumen bestätigt sich die herrliche Komplexität, der Wein ist fruchtig, mit runder Säure und samtigen Tanninen, sehr gut strukturiert, vollmundig und mit langem Nachhall ein toller Crianza für jede Gelegenheit.

Empfehlung

Bei 18 Grad Celsius servieren, gerne dekantieren, passt sehr gut zu deftigen Fleischgerichten, geschmortem Kaninchen mit Rosmarin aber auch zu würzigen Manchego. Wie empfehlen, diesen Wein bis 2019 zu genießen.

Stand 19.02.22. 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