



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Roda Reserva

Bodegas Roda Rioja

Artikelnummer 622471-2013

Kartoninhalt (Fl.)

Ausbau 14 Monate in frz. Eiche (40%neu, 60%2.B)

Alkohol 14,5 % vol.

 Barrique
 Ja

 Farbe
 rot

 Temperatur
 16-18°C

 Enthält:
 Sulfite, Ei

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

2013

Die Lese begann 2013 sehr spät in Rioja. Nach einem kühlen und nassen Frühling und einem kurzen Sommer begann die Lese am 30. September. Das kühle Wetter im Frühling sorgte für einen späten Austrieb und in manchen Regionen reduzierte bereits der Regen während der Blüte die Erntemenge. Das gute Oktoberwetter half jedoch den Weinbergen, welche vom schwierigen Wetter besonders betroffen waren. Die Trauben hatten dadurch Zeit vollständig zu reifen Am 31. Oktober war die Lese zu Ende. Die Weine zeigen eine lebendige Frucht, Komplexität und elegante Tannine.

Rebsorte

Tempranillo, Garnacha, Graciano

Erzeuger

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.

Beschreibung

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 Guamen weist der Wein einen mittleren Körper mit feiner Frucht und filigranen Tanninen auf.

Empfehlung

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 2025 zu genießen.

Stand 06.11.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de