



Carmelo Rodero Reserva 2017

Sehr ausgewogen mit einer attraktiven und intensiven, tiefen Kirschfarbe mit hellvioletten Reflexen und einem bernsteinfarbenen Rand. Besonders subtile Nase mit reifen Fruchtaromen, kombiniert mit Röst- und Gewürznoten (Vanille und Zimt) und Anklängen von Kaffee. Überraschend fleischig mit einer perfekt ausgewogenen Säure und einem anhaltenden Abgang. Rund mit reifen, eleganten Tanninen und einem äusserst angenehmen Mundgefühl.

Produzent	Bodegas Rodero
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315290
Passt zu	edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Grilladen, Rind
Bewertungen	James Suckling 94/100



Vinifikation

Ausbau während 20 Monaten in französischen Barriques.

Terroir

Kalkhaltiger Ton-Sandboden.

