



## Carmelo Rodero Crianza 2019

CHF 33.00 | 10 cl = CHF 4.40

Der Crianza mit ausdrucksstarkem Bouquet ist prall gefüllt mit Noten von dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer, begleitet von Röstaromen wie Kakao, Zedernholz und Lakritz. Im Gaumen schwarze Kirsch- und Holzaromen. Feine Tannine im langen Nachgeschmack runden diesen Wein perfekt ab. Viel Eleganz, gut strukturiert und fruchtig.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Bodegas Rodero   |
| Land            | Spanien  |
| Region          | Ribera del Duero DO                                    |
| Klassifizierung | DO   |
| Jahrgang        | 2019   |
| Flaschengrösse  | 75 cl  |
| Alkohol         | 14.8 %   |
| Trinktemperatur | 14° - 16°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2027   |
| Traubensorten   | Tempranillo, Cabernet Sauvignon                        |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Zusatzinfo      | Vegan  |
| Artikelnummer   | 341869   |
| Passt zu        | Schmorgerichten, Grilladen, edlen Fleischstücken, Rind |



### Vinifikation

Der Crianza reift für mindestens 15 Monate in französischer Eiche und danach bleibt er für weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

### Geschichte

Ein spanisches Familien-Weingut mit langer Tradition. Die Wurzeln der Bodega Rodero reichen bis in das letzte Jahrhundert zurück, als die Großeltern von Carmelo bereits als Weinbauern ihr Geld verdienten und das Weingut Vega Sicilia mit Trauben belieferten.

