



Carmelo Rodero 9 Meses 2023

Attraktive helle Kirschfarbe. Intensive florale Aromen harmonisch kombiniert mit wilden roten Früchten zusammen mit einem Hauch von Vanille. Rundes, elegantes und großes Mundgefühl mit anhaltendem Abgang.

Produzent	Bodegas Rodero
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Tinta del País
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	342273
Passt zu	Grilladen, gereiftem Käse, Lamm
Bewertungen	Falstaff 90/100



Vinifikation

Malolaktische Gärung im Edelstahltank bei 20-22°C. 9 Monate in französischer Eiche gereift, danach ein Minimum Flaschenreifung von 3 Monaten, bevor der Wein freigegeben wird.

Terroir

Die Weinberge sind auf einer Höhe von 750 m.ü.M. und 900 m.ü.M. angelegt. Die Reben stehen hauptsächlich auf lehmigen Böden, welche arm an organischen Stoffen sind.

Geschichte

In den ersten Jahren seiner Tätigkeit als Weinbauer verkaufte Carmelo das Traubengut an die Kellerei Vega Sicilia, die der Weinregion Ribera del Duero zu Bekanntheit und Reichtum verholfen hat. 1991 baute Carmelo mit seiner Frau seine eigene Bodega. Diese hat inzwischen ausgedient, denn die Rebflächen haben sich vervielfacht und sind auf 140 Hektar angewachsen. Deshalb schenkte er sich und den beiden Töchtern 2014 eine neue, grosse Kellerei, die das Zeug hat, zum Wahrzeichen von Pedrosa de Duero zu werden.

