



Carmelo Rodero Crianza 2023

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
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	500 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	341993
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.

