Rioja DOCa Reserva RODA 2017

Üppiger Wein mit intensiven Kirschnoten, süßen Gewürzen und einem frischen, seidigen sehr langen Abgang

Winzer: Roda
Region: Rioja
Rebsorte: 89% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Garnacha
Farbe: rot
Ausbau: 14 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Entrecote mit Café de Paris-Sauce und Bratkartoffeln oder zu Wildragout

0.75 l – Bestellnummer n323017

Roda
Rioja

Im Jahr 1987 entschloss sich die vermögende Familie Rotllant-Daurella Roda zu gründen. Standort ist Haro, das Zentrum des Rioja. Die 120 Hektar Weinberge befinden sich im nordwestlichen Rioja Alta, in den kühleren Bergen und auf Schwemmlandböden in Ufernähe. Die Böden bestehen aus Kalk und Lehm. Besonderen Wert legt man bei Roda darauf, dass die Weinstöcke mindestens 30 Jahre alt sind. So erreichen sie jenen Reifegrad und jene komplexen Strukturen, für die die Roda-Weine so berühmt sind. Es werden nur drei Rebsorten angebaut: Tempranillo, Garnacha und Graciano. Sie wachsen in der traditionellen Rioja-Buschform, bei der drei Hauptzweige direkt aus dem Boden wachsen. Von den 28 Parzellen werden jedes Jahr die 17 besten für den Roda ausgewählt. Diese werden separat für ein Jahr in Barriques ausgebaut, bevor die endgültige Cuvée zusammengestellt wird. In der Flasche haben die Roda-Weine ein großes Alterungspotential.

Abbildung unverbindlich