

2016

## Remelluri Reserva

Remelluri - Telmo Rodriguez · Spanien



Der 2016er Jahrgang, biologisch zertifiziert und aus einem großen Rioja-Jahr, zeigt Finesse, Komplexität und eine beeindruckende Balance. Hauptsächlich Tempranillo aus hoch gelegenen Weinbergen in Labastida, geprägt von kühlem Klima und mineralischem Terroir. Fein geschliffen wie ein reifer Sangiovese, verspielt wie ein junger Burgunder, dabei mit unglaublichem Druck, Frische und salziger Mineralität. Spontan vergoren, bis zu 30 Monate in verschiedenen Holzfässern gereift und unfiltriert abgefüllt. Ein Rioja mit großem Reifepotenzial, präziser Struktur und langem Nachhall – ein moderner Klassiker!

### Weineigenschaften

dunkelbeerig, komplex, kräftig, lang, vollmundig, Für die Weinbank, Geschenk, Privat, Ihn, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Bio,

### Weindaten

Alkoholgehalt	14 % vol
Trauben	Graciano, Grenache, Tempranillo
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	ES ECO 026 VAS
Erzeuger	Remelluri - Telmo Rodriguez
Region	Rioja

#### ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG  
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14  
6900 Bregenz  
Tel.: +43 664 348 4428  
office@weinzeit.at

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag  
09:00 - 13:00 Uhr  
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag  
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

*Bio, von der Rebe bis ins Glas.*



AT - BIO - 301