weinzeit
shop events genuss

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