

2017

## Halbflasche Remelluri Reserva

Remelluri - Telmo Rodriguez · Spanien



Der 2017er 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

Bio, Bio,

### Weindaten

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| <b>Jahrgang</b>        | 2017                            |
| <b>Zertifikat</b>      | ES ECO 026 VAS                  |
| <b>Alkoholgehalt</b>   | 14,5 % vol                      |
| <b>Trauben</b>         | Graciano, Grenache, Tempranillo |
| <b>Trinktemperatur</b> | 14-16 °C                        |
| <b>Allergene</b>       | Sulfite                         |
| <b>Erzeuger</b>        | Remelluri - Telmo Rodriguez     |
| <b>Region</b>          | Rioja                           |

#### ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG  
Mariahilfstraße 29  
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