

2016

Granja Remelluri Gran Reserva

Remelluri - Telmo Rodriguez · Spanien



Die Gran Reserva von Remelluri ist eine Meisterselektion aus den ältesten Reben – ein Wein, der Jahr für Jahr neu komponiert wird. Er besteht aus 30% Tempranillo, 20% Grenache und zu 50% aus diversen autochthonen Rebsorten. Nur knappe 10.000 Flaschen, geprägt von Cool-Climate-Höhenlagen und ausgewählten Parzellen. Der Garnacha-Anteil sorgt für elegante Frische, während die intensive rote und schwarze Kirschrucht mit Schlehe, Hagebutte, Jasmin und Orangenschale verschmilzt. Explosiv am Gaumen, gleichzeitig fein und verspielt, mit salziger Mineralität und kalksteinartiger Tiefe. Ein komplexes Meisterwerk, das an große Vega Sicilia oder Barolos erinnert – ein Wein zum Entdecken. Großer Stoff mit langem Nachhall!

Weineigenschaften

Geschenk, Privat, Divers, Für mich,

Weindaten

Alkoholgehalt	14 % vol
Trauben	Grenache, Tempranillo
Trinktemperatur	16-18 °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