

2014 Sela 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04206514

Bodegas Roda



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2014

Rebsorten: Tempranillo, Graciano, Garnacha

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: D.O.C.

Land: Spanien

Region: La Rioja

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Beschreibung

In der Nase überzeugen fruchtige Aromen wie Himbeere, Kirsche, weitere dunkle Beeren sowie etwas Pfirsich. Auch kann man eine feine Würze erkennen und Noten von Schokolade und Vanille. Am Gaumen spürt man zuerst eine gewisse Frische mit samtigem Tannin, aber auch ein wenig Zimt und nussige Nuancen sind zu erschmecken. Der Sela ist ein kraftvoller, eleganter Wein, mit einer feinen Mineralität und einem langen, intensiven Nachhall. Die Trauben des Sela stammen von Reben, die 15-30 Jahre alt sind. Sowohl die alkoholische, als auch die malolaktische Gärung finden in 500l fassenden Holzfässern statt. Anschließend reift der Wein über 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Bewertungen

Robert Parker: 91

Falstaff: 93

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

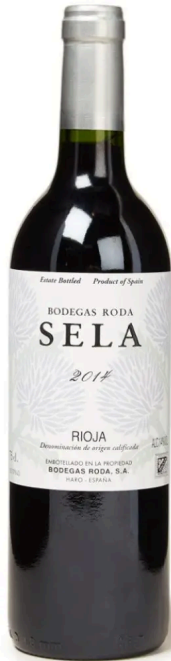


Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2014 Sela 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04206514

Bodegas Roda



Produzent

Die Familien Rotllant und Daurella (daher auch der Name der Bodega) schafften es in kürzester Zeit ihre Weine mit den Distelblüten auf dem Etikett an die Spitze der Weine Spaniens, ja sogar der Welt zu führen. Die Bodega bewirtschaftet 150 Hektar Weinberge. Die Trauben, Tempranillo und Garnacha von alten Reben, entspringen 17 Einzellagen, die sich über das ganze Gebiet der Rioja Alta und Baja verteilen. Sie werden manuell geerntet und selektioniert. Jede Lage und Sorte wird anschließend einzeln in den 17 Gärbottichen aus französischer Eiche vergoren. Später reifen die Weine je nach Jahrgang 15-18 Monate in Barriques aus französischer Alliereiche, die zu 60% neu und zu 40% 1 Jahr alt sind. In einer umfangreichen letzten Fassprobe, bei der sämtliche Barriques von den 4 Önologen verkostet werden, wird entschieden, welches Fass für den RODA I oder den RODA verwendet wird, d.h. der Philosophie des jeweiligen Weines entspricht.



Bodegas Roda
Spanien
Av. Vizcaya 5
26200 Haro



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter