

# 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.**

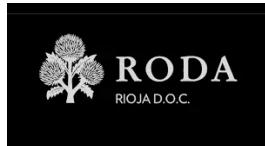
Artikelnr. 04206514

**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 Gärböttichen 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