



BERONIA TEMPRANILLO 2014

WEINLESE

BZGL. QUANTITÄT UND QUALITÄT ENTWICKELTE SICH DER JAHRGANG 2014 BESSER ALS DER VORHERGEHENDEN. DURCH GÜNSTIGE KLIMATISCHE BEDINGUNGEN WAREN DIE TRAUBEN ÄUSSERST GESUND. AN DIESER POSITIVEN ENTWICKLUNG KONNTEN AUCH DIE SCHLECHTEREN WETTERBEDINGUNGEN VOR DER LESE NICHTS ÄNDERN. DER RIOJA-KONTROLLRAT BEWERTETE DEN JAHRGANG 2014 MIT "GUT".

WEINBEREITUNG

DIE TEMPRANILLO-TRAUBEN WURDEN IM OKTOBER GELESEN. UM DIE AROMEN UND DIE FARBSTOFFE OHNE DIE TANNINE ZU EXTRAHIEREN, UNTERLAGEN DIE TRAUBEN EINER KALTMAZERATION, BEVOR DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG BEI WENIGER ALS 26°C BEI REGELMÄSSIGEM AUFRÜHREN DES HEFELAGERS STATTFAND. ANSCHLIESSEND WURDE DER WEIN ABGEZOGEN UND IN GEMISCHTE EICHENHOLZFÄSSER (AMERIKANISCHE EICHE FÜR DIE DAUBEN UND FRANZÖSISCHE FÜR DIE BÖDEN) ÜBERFÜHRT, WO ER NEUN MONATE REIFTE. IM MAI 2016 WURDE ER AUF DIE FLASCHEN GEFÜLLT UND RUHTE HIER NOCH ETWA SECHS WEITERE MONATE, BEVOR MAN IHN SCHLIESSLICH FÜR DEN HANDEL FREIGAB.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

DIESER 100%IGE TEMPRANILLO PRÄSENTIERT SICH IN INTENSIVER KIRSCHROTER FARBE. IN DER NASE NOTEN VON KIRSCHEN UND WALDBEEREN IN EINKLANG MIT SÜSSEN GEWÜRZEN WIE ZIMT UND EINEM HAUCH VANILLE. AM GAUMEN FRUCHTIG MIT GUTER SÄURE UND GUT INTEGRIERTEM HOLZ. MIT RUNDEN UND ELEGANTEM FINISH.

SERVIER UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

DIESER JUNGE WEIN IST DER PERFEKTE BEGLEITER ZU LEICHTEN ROTEN FLEISCHGERICHTEN UND PASTA. ER SOLLTE ZWISCHEN 15° UND 17°C SERVIERT WERDEN. SEINE IDEALE TRINKREIFE BESITZT ER BIS 2021.

Jahrgang: 2014

Weinbauregion: DOCa Rioja

Rebsorten: 100% Tempranillo.

Ausbau: 9 Monate in gemischten Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche

Alkohol: 14% vol

PH-Wert: 3.65

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Flüchtige Säure: 0.6 g/l

Restzucker: 1.9 g/l

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@BeroniaWines BeroniaWines

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino