



TEMPRANILLO ELABORACION 2015 ESPECIAL

WEINLESE

Der Winter des Jahrgang 2015 war feucht und kalt mit starkem Niederschlag. Die ersten Knospen kamen später als normal, allerdings sorgte das heiße Frühlingswetter dafür, dass die Blüte 10 Tage früher einsetzte. Dieser Zeitvorsprung blieb bis zur Lesezeit. Während des Vegetationszyklus sorgte ein gutes Klima für perfektem Wachstum ohne Krankheiten und Plagen. Die herausragenden Eigenschaften des Jahrgangs 2015 zeigten sich in allen Weinbergen des DOCa Rioja.

WEINBEREITUNG

Dieser einzigartige Wein wird einer doppelten Fermentation unterzogen. Beide, die alkoholische und die malolaktische Gärung, finden in amerikanischen Eichenholzfässern statt. Der Wein verbleibt insgesamt 6 Monate im selben Fass und wird einer regelmäßigen Batonnage unterzogen. Danach reift er mindestens weitere 6 Monate in der Flasche bis zu seiner Marktfreigabe.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Beronia Tempranillo Elaboration Especial 2015 präsentiert sich in einem tiefen Granatrot. In der Nase dominante Aromen von gerösteten Kaffeebohnen. Süße Toffee-Noten sowie Kirschmarmelade. Der Kontrast zwischen der Süße und der sauren Frucht erzeugt eine extreme Komplexität. Gut ausbalanciert am Gaumen mit einer Frucht, die Frische und süße runde Tannine zeigt.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er ist der perfekte Begleiter zu geräuchertem Fleisch oder Fisch, Patés und gepökeltem Fleisch. Seine ideale Trinkreife besitzt er bis 2019.

Jahrgang: 2015

Anbaugebiet: DOCa Rioja

Rebsorte: 100% Tempranillo

Ausbau: 6 Monate in amerikanischen
Eichen-Barriques

Alkohol: 14 % vol

Ph-Wert: 3,72

Gesamtsäure: 5 g/l

Flüchtige Säure: 0,68 g/l
Restzucker: 2 g/l

Kontakt:
interna@gonzalezbyass.es
Tel: +956 357 000
@BeroniaWines BeroniaWines

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino