

Ribera del Duero DO

Carmelo Rodero 9 meses 2024

Bodegas Rodero

CHF 20.50

75cl
14.5%
Ribera del Duero
AN 28037524

Vinifikation
9 Monate in neuen französischen Barriques.

Degustationsnotiz Nase
intensive Aromatik nach reifen Kirschen, Waldbeeren, florale Anklänge und zarte Vanillenoten.

Degustationsnotiz Gaumen
samtiger Auftakt, dicht und gehaltvoll, viel Schmelz, feinkörniges Tannin, der Abgang ist fruchtig und langanhaltend.

Passt zu
Grilladen, Wurstwaren, gereifte Hartkäse.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre

Produzent
Carmelo Rodero und seine Töchter María und Beatriz arbeiten ökologisch. Auf den Einsatz von Herbiziden können sie getrost verzichten, denn in diesem rauen Klima überleben kaum Krankheitserreger. Angepflanzt werden im Gebiet gemäss Vorgabe mindestens 75 Prozent Tinto Fino, wie Tempranillo in Ribera del Duero heisst. In den ersten Jahren seiner Tätigkeit als Weinbauer verkaufte Carmelo das Traubengut an die Kellerei Vega Sicilia, die der Weinregion Ribera del Duero zu Bekanntheit und Reichtum verholfen hat. 1991 baute Carmelo mit seiner Frau seine eigene Bodega. Diese hat inzwischen ausgedient, denn die Rebflächen haben sich vervielfacht und sind auf 140 Hektar ngewachsen. Deshalb schenkte er sich und den beiden Töchtern 2014 eine neue, grosse Kellerei, die das Zeug hat, zum Wahrzeichen von Pedrosa de Duero zu werden.



Carmelo Rodero 9 meses 2024 Bodegas Rodero

Region
Das Weinbaugebiet liegt in Kastilien-Léon zwischen den Städten Valladolid und Soria und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Die Weinberge liegen auf Hochplateaus auf einer Höhe zwischen 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten geprägt. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube, die im Ribera del Duero auch Tinto Fino genannt wird und einen Anteil von 80% an der Rebfläche einnimmt.