

Flor de Rejón

Bodegas Tridente

Herkunft

Spanien / Castilla y León

Rebstock

Tempranillo

Farbe

Dunkelrot bis schwarze Farbe

Duft

Intensive und reichhaltige Aromen von schwarzen Früchten in der Nase mit Spuren von Tabak und gemischten Gewürzen.

Geschmack

Am Gaumen sehr reichhaltige Noten von Pflaumen, Cassis und Zedernholz. Der Nachhall wird von fein strukturierten Tanninen und einem langen Abgang unterstützt, der grosses Lagerpotenzial verspricht. Der kleine Bruder von Rejon zeigt sich ganz gross!

Gradazion

15.5% vol.

Ausbau

Unter den besten Tempranillo-Weinbergen wählt Tridente für diese Spezialabfüllung jene hundertjährigen Rebstöcke aus, die auf Sandböden gepflanzt sind und eine Produktion von etwa 2.5 Tonnen pro Hektar aufweisen. Die Trauben werden sorgfältig von Hand in kleine Kisten à 15kg gelesen, selektioniert, in kleinen Fässern vergoren und danach 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.



weinonline.ch