

Rejón

Bodegas Tridente

Herkunft

Spanien / Castilla y León - Zamora

Rebstock

Tempranillo

Farbe

Undurchsichtiges Dunkelrot

Duft

Lebendige, verführerische Aromen von Schwarzkirschen, Brombeeren, Bonbons, Anis und gemahlenem Pfeffer.

Geschmack

Am Gaumen ist er sehr kräftig, füllig und geschmeidig. Mit runden, fast lieblichen Tanninen gibt er sich vollmundig, fleischig und saftig. Im Finale beeindruckt er mit unglaublicher Länge und schöner Eleganz. Ein wahrlich luxuriöser Wein aus dem Hause Tridente!

Gradation

16% vol.

Ausbau

Rejón ist der Name des besten und ältesten Rebberges von Bodegas Tridente. Die Rebstöcke wurden bereits 1898 gepflanzt. Sie wachsen auf sehr sandigen Böden, die mit einer Kiesschicht aufgefüllt sind, was die Mineralität dieser Weine ausmacht. Tridente will mit diesem Wein möglichst unverfälscht den Charakter der Parzelle und der Rebstöcke abbilden. Die Trauben werden sorgfältig von Hand in kleine Kisten à 15KG geerntet, selektioniert, in kleinen Fässern vergoren und danach 20 Monate in französischen Barriques ausgebaut.



weinonline.ch