



Art.-Nr.: 30098

CASA ROJO CL98

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Ribera del Duero
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	2,2 g/l
SÄUREGEHALT	5,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8436546822684
AUSBAU	100% Tinta Fina (Tempranillo)

BODEN

Dieser Wein stammt aus der Gegend von La Horra in der Provinz Burgos, gelegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 800 Metern in der Provinz Burgos. Die Trauben stammen von alten Rebstöcken, die zwischen 20 und 60 Jahre alt sind.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet. Obwohl die Gärung sehr klassisch in traditionellen quadratischen Betontanks verläuft, hat sich Casa Rojo entschieden, den Wein sowohl im Betontank als auch in französischen Eichenfässern reifen zu lassen. Abseits der Mainstream-Weine aus Ribera del Duero reifte dieser Wein für vier Monate im Betontank und zusätzlich für 180 Tage in französischen Eichenfässern, was der unverfälschten Frucht der Tinta Fina Traube den gebührenden Raum gibt. Auch auf reinen Korkverschluss verzichtet man bei diesem Wein und geht mit dem Schraubverschluss moderne Wege. So verbindet der CL98, bei dem man auf den ursprünglichsten und ersten Reb-Klon der Tempranillo Traube „CL98“ setzt, traditionelle und progressive Produktionsansätze.

CASA ROJO | SPANIEN | RIBERA DEL DUERO



Im Glas zeigt der Wein eine sehr intensive Farbe, die zur Erkundung einlädt. Die Nase offenbart das Potenzial der Rebsorte mit Noten von schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere) und einem interessantem Hauch von neuem Holz und Gebäck. Der Antrunk ist breit, ausgewogen und intensiv, mit reifen Tanninen und einem ausgewogenen, erfrischenden Abgang.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen Fleischgerichten wie gebratenem oder gegrilltem Rind, Lamm oder Wild. Auch zu intensiv gewürzten Schmorgerichten, herzhaften Eintöpfen oder reifem Hartkäse ist er ein hervorragender Begleiter.