



2019 Flor de Rejon 75 cl. VDT Castilla y León, Bodegas Tridente

Typ	Rotwein
Produzent	Bodegas Tridente SL Villaueva de Campean 49708 Zamora
Spezifikation	vegan
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Ausschanktemperatur	15° - 18° C.
Trinkreif	ab Ernte bis 10 Jahr
Alkoholgehalt	15.5 %
Traubensorten	Tempranillo
Grösse	75 cl.
Artikelnummer	221087518

Bemerkungen

Tridente wählt für diese besondere Abfüllung die besten hundertjährigen Tempranillo-Weinstöcke aus, die auf sandigen Böden wachsen und eine Ertragsmenge von etwa 2,5 Tonnen pro Hektar haben. Die Trauben werden per Hand geerntet und in kleinen 15-kg-Kisten sorgfältig ausgewählt. Anschliessend erfolgt eine Gärung in kleinen Fässern, gefolgt von einer 18-monatigen Reifung in französischen Barriques.

Passt zu

rotem Fleisch, Wild, Grilladen oder ein deftiger Braten.

Degustationsnotizen

Der Flor de Rejon wurde exklusiv für den schweizerischen Markt hergestellt und ist eine exquisite Spezialabfüllung. Beim Betrachten des Weins im Glas fällt seine dunkelrote bis nahezu schwarze Farbe auf. In der Nase entfaltet er intensive und reichhaltige Aromen von schwarzen Früchten, begleitet von Anklängen von Tabak und einer vielfältigen Gewürzmischung. Am Gaumen offenbaren sich

außerordentlich geschmackvolle Noten von Pflaumen, Cassis und Zedernholz. Der Abgang wird von fein strukturierten Tanninen begleitet und verspricht ein langes Lagerpotenzial. Der Flor de Rejon, der kleine Bruder des Rejon, zeigt sich in voller Grösse!