

PLOZZA
wine-group



2023 Peña Real Roble DO

Bodegas Resalte

Produzent	**Bodegas Resalte**
Herkunft	**Ribera del Duero, Spanien**
Traubensorten	**Tempranillo**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Die fünf Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche, machen ihn zu einem sehr gefälligen, runden und weichen Begleiter. Dunkle Waldbeeren, etwas Pflaume und einen zarten Hauch von Vanille erwarten einen im Glas.

Vinifikation und Ausbau
Der Peña Real Roble wird aus Weinbergen hergestellt, die im Durchschnitt mehr als 15-20 Jahre alt sind. Zu diesem Zeitpunkt beginnt der Weinberg selbst, seine Produktion auf natürliche Weise zu reduzieren, um seine Qualität zu steigern. Es werden Böden ausgewählt, die uns mehr Eleganz und Kraft sowohl im Aroma als auch am Gaumen verleihen. Die Reifung in Fässern, die meisten davon neu, 60 % aus französischer Eiche und der Rest aus amerikanischer Eiche für mindestens 5 Monate, führt zu einer Verstärkung der aromatischen Eigenschaften, wobei ein gutes Gleichgewicht zwischen dem fruchtigen Ausdruck des Tempranillo und den Röstaromen und Aromen der Eiche erhalten bleibt.

Passt zu
Würzigen Pastagerichten, dunklem Fleisch und Käse.