

BERONIA VAREIA

-  **Bodegas Beronia**
-  **Spanien**
Rioja
-  **trocken**
-  **Tempranillo**
-  **90 Decanter World Wine Awards**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Vareia Beronia stammt aus einem einzigen Weinberg, der im Jahr 1950 bepflanzt wurde, mit ton-kalkhaltigem Boden, Kieseln und exzellenter Drainage sowie einem kargen Substrat. Die Trauben werden von Hand geerntet, um mechanische Schäden zu vermeiden und sanft als ganze Trauben gepresst. Der Most durchläuft für einige Tage eine Vor-Gärungskaltmazeration, die alkoholische Gärung erfolgt unter 26°C mit periodischem Überpumpen und einer Nachgärungsmazeration. Der Vareia Beronia wurde 11 Monate lang in neuen 3.500-Liter-Französischen Eichen-Foudres ausgebaut. Nach dieser Zeit reifte er 7 Monate lang in der Flasche, bis er freigegeben wurde. Der Vareia Beronia zeigt sich in einem Granatrot, tief und intensiv. Die Nase offenbart eine komplexe Vielfalt an Aromen von roten Früchten, Lakritz und Rosenblüten, die typisch für Tempranillo sind. Diese entfalten sich vor einem Hintergrund aus Kakao und Gewürzen. Im Mund präsentiert sich dieser vollmundige, ausgewogene und gut strukturierte Wein, der sämtliche Vorzüge eines großartigen Rioja Tempranillos zum Ausdruck bringt.



Karaffieren
1 Stunde vor Genuss öffnen



Genussempfehlung
sehr gut

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Crianza
Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden, Steiniger Lehm Boden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 11 Monate in Flaschenreifung 7 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023000352 8410023002400

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodegas Beronia S.A. 26220 Ollauri-La Rioja ES



WEINNOTIZ

Er hat eine tief granatrote Farbe mit einer sehr hohen Robe. Komplexe Nase mit Aromen von roten Früchten, Lakritze, Rosenblättern, die typisch für Tempranillo sind, vor einem Hintergrund von Kakao und Gewürzen. Am Gaumen ist er ein voluminöser, ausgewogener und gut strukturierter Wein, der alle Tugenden eines großen Tempranillo aus Rioja zum Ausdruck bringt.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend, als mit ganze Trauben gepresst. Der Most wird vor der Gärung einige Tage lang kalt eingemaischt, die alkoholische Gärung erfolgt bei einer Temperatur von weniger als 26 °C mit regelmäßigem Umpumpen und einer Nachgärung. Dieser Wein wurde 11 Monate lang in neuen französischen Eichenfässern in einem 3.500 Liter fassenden Foudre ausgebaut. Danach reift er 7 Monate lang in der Flasche.

PRODUZENTEN-INFO

Eine traditionsreiche Marke aus dem Rioja, welche für Leichtigkeit im Alltag steht. Die Marke ist Sponsor der internationalen "The World's 50 Best Restaurants" und der neue Keller (Fertigstellung 2021) ist ein unvergleichlicher, architektonischer Meilenstein in der Welt des nachhaltigen Weinbaus.

Matías Calleja arbeitet seit 1982 bei Beronia. Das sind mehr als vierzig Jahre Erfahrung im Ausbau von Weinen höchster Qualität. Und doch betont Matías Calleja: „Fortlaufend experimentieren wir mit kleinen Chargen Wein, um zu sehen, ob wir etwas verbessern oder sogar neue Weine kreieren können.“ Er war der erste, der in Rioja die Verwendung von gemischten Barriques, das heißt aus französischer und amerikanischer Eiche, durchgesetzt hat und damit den unverkennbaren Beronia-Stil prägte.