



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Emilio Moro Finca Resalso

Artikel-Nr: 860110

ANBAUGEBIET Spanien / Ribera del Duero

REBSORTE(N) Tempranillo

KLASSIFIZIERUNG Ribera del Duero DO

ERZEUGER Bodegas Emilio Moro

AUSBAU Der Tempranillo stammt von jungen Reben des Familienweinguts, welche selektiert gelesen werden. Nach der 12-tägigen Maischegärung reift der Wein für ca. 4 Monate in französischen Eichenfässern.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG in dezenter Purpurschimmer deutet sein noch jugendliches Alter an. Doch die Frucht ist schon unheimlich präsent mit Noten von Sauerkirsche, Erdbeere und Brombeere. Etwas Tabak, eine zarte Kräuterwürze und ein Hauch Rauch vom Fassausbau unterstreichen den komplexen Eindruck. Am Gaumen dann behauptet dieser Rote vom Duero sein Revier mit saftiger Frucht und schöner Harmonie. Die Tannine sind prima eingebunden und der Abgang geizt nicht mit Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG Hervorragend mit gegrilltem oder geschmortem Fleisch wie Rind, Lamm und Wild sowie mit würzigen spanischen Tapas und herzhaften Eintöpfen. Auch gereifter Hartkäse oder kräftiger Blauschimmelkäse sind ideale Begleiter, oder auch mediterrane Gerichte wie Lamm-Moussaka und würzige Pizza mit Chorizo.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Wenn es um Tempranillo aus Ribera del Duero geht, gehört das Weingut Emilio Moro zu den ersten Adressen. Seit über 100 Jahren widmet sich die Familie Moro rund um das kleine Dorf Pesquera am Ufer des Duero dem Weinbau. Der »Finca Resalso« wiederum ist der erste Rotwein, den man von Emilio Moro probieren sollte. Er führt nämlich den harmonischen Grundcharakter des Tempranillos aus Ribera del Duero bravourös vor Augen.

Finca Resalso heißt der Weinberg, den Gutsgründer Emilio Moro 1932 selbst anlegte. Die heutigen Rebstöcke sind etwa 15 Jahre alt und allesamt Nachzöglinge der ersten Anlage. Doch einige der Anpflanzungen sind über 80 Jahre alt und erbringen Weine von besonderer Konzentration und einzigartigem Charakter.

