

Telmo Rodríguez

Basa 2025



DOP RUEDA

STAR-ÖNOLOGE

Art. Nr.	1401
Rebsorten	Verdejo, Viura
Boden	Lehm, Kalkstein, Kies
Alkohol	13,5% Vol.
Anbaugebiet	DOP Rueda
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Lese teilweise per Hand und per Vollernter, kurze Maischestandzeit für leichte Phenolic und Aromenausbeute. Danach kühle Vergärung und Ausbau im Edelstahl, um den frisch-fruchtigen Charakter des Weins zu erhalten.

Lage

Kontinentales Klima und hohe Weinberge bis zu 700 m. Steinige Kieselböden auf Lehm und Kalk. Starke Tag-und-Nacht-Temperaturunterschiede, die eine frische Säure erhalten und für vielschichtige Aromen sorgen.

Verkostungsnotiz

Ein Rueda-Klassiker wie er im Buche steht und sicher einer der Vorreiter des modernen Rueda-Stils. In der Nase finden sich Aromen von Pfirsich, Zitrus und Apfel mit einer dezenten Kräuternote. Im Geschmack fruchtintensiv und straff. Langes, saftiges Finish.

Das Weingut

Nach dem Önologiestudium in Bordeaux, verschiedenen Stationen u. a. bei Cos d'Estournel und dem elterlichen Rioja-Weingut Remelluri, machte sich Telmo Rodríguez zusammen mit seinem Studienkollegen Pablo Eguzkiza auf, die spanische Weinwelt auf den Kopf zu stellen. Die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez wurde 1994 gegründet und arbeitet inzwischen mit einem Team von 12 Önologen in den verschiedensten Regionen Spaniens. Dabei versucht Rodríguez, regional typische Reben und die Merkmale der einzelnen Weine in den Vordergrund zu stellen.

