




Beronia

BODEGAS BERONIA

BODEGAS BERONIA

Spanien · Rioja



»» For the love
of **food**.««

1

Rioja blanco DOCa

- Viura
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0033

Struktur ausgewogen, mild
Aromatik Ananas, blumig, krautig/vegetativ
Passt zu Apéro/Aperitif, Tapas, Geflügelgerichte

2

Rueda Verdejo DO, Rueda

- Verdejo
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0052

Struktur frisch, saftig
Aromatik Zitrusfrucht, Grapefruit, Akazie
Passt zu pikantes Gebäck, Wok-Gerichte, Manchego

3

Rioja rosé DOCa

- Tempranillo
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 9–11°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0034

Struktur erfrischend, weich
Aromatik Kirsche, Himbeere, Erdbeere
Passt zu Trockenfleisch, Salat, Fischgerichte

4

Rioja Crianza DOCa

- Garnacha, Mazuelo, Tempranillo
- 12 Monate im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0035

Struktur reif, strukturiert
Aromatik Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Vanille, Holz-/Röstaromen
Passt zu Fleischgerichte, Paella, Pasta/Teigwaren

5

Rioja Reserva DOCa

- Graciano, Mazuelo, Tempranillo
- 18 Monate im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0037

Struktur vielschichtig, kräftig
Aromatik Sauerkirsche, gekochte Frucht, Süssholz
Passt zu Lamm, Rindfleisch, Federwild, Käse

6

Rioja Gran Reserva DOCa

- Graciano, Mazuelo, Tempranillo
- 24 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0039

Struktur wuchtig, seidig
Aromatik Zwetschge, Waldbeeren, würzig, Leder
Passt zu Kalb, Rind, Schwein, Wild

7

Coleccion Tempranillo DOCa

- Tempranillo
- 9 Monate im Barrique ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0040

Struktur strukturiert, zugänglich
Aromatik Waldbeeren, frisch vegetativ, süsse Gewürze, Schokolade
Passt zu Charcuterie, Jamón Ibérico, Speck

8

Premium III a.C. DOCa

- Graciano, Mazuelo, Tempranillo
- 15 Monate im neuen Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 15.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0043

Struktur komplex, samtig
Aromatik Brombeere, schwarze Johannisbeere, Waldbeeren
Passt zu Kalb, Lamm, Rind, Schwein

BODEGAS BERONIA

Spanien · Rioja

GESCHICHTE 1973

Gründung Beronia wurde 1973 von einer Gruppe Geschäftsmännern, Freunden aus dem Baskenland, die im Urlaub in die Rioja kamen, gegründet. Die Freunde teilten ihre grosse Liebe zu gutem Essen und Wein und gründeten in der Ortschaft Ollaurí eine eigene gastronomische Gesellschaft, oder Txoko, wie es lokal genannt wird. Sie beschlossen, ihre eigenen Weine zu produzieren, welche sie mit der lokalen Küche geniessen konnten und spezialisierten sich auf Reserva- und Gran Reserva-Weine. Die Passion für Qualitätswein war der Antrieb zu diesem ambitionierten Unterfangen und so wurde 1982 die Weingruppe der Familie González Byass auf sie aufmerksam.

Inhaber Bodegas Beronia

Winzer Matías Calleja

SOCIAL MEDIA

beronia.com

 @bodegasberonia

 bodegasberonia

TERROIR 870 ha

Die Bodegas Beronia liegt im Herzen der Rioja Alta, die über eine Reihe von verschiedenen Mikroklimas besitzt (je nach Ausrichtung des Weinbergs und dem Schutz vor den atlantischen Winden aus dem Ebro-Tal mit dem mineralischen Ebro-Fluss). Die Böden haben eine ausgewogene Struktur aus Sand, Sedimenten und Ton, mit geringer Alkalinität und wenig organischem Material, was eine ideale Voraussetzung für die Erzeugung von Qualitätsweinen schafft. Dem Château-Prinzip folgend, befinden sich in einem Umkreis von 10 Kilometern um die Bodega über 870 ha Rebberge, die mit den autorisierten Rebsorten Tempranillo (90%), Graciano (3%), Mazuelo (3%) und der weissen Viura (4%) bestockt sind. Das Durchschnittsalter dieser Reben beträgt 30 Jahre, wobei 50 Hektaren mit 60-jährigen Reben bestockt sind. Diese verleihen den Weinen eine hervorragende Intensität und Fülle an Frucht. Es ist genau diese Sortentypizität, das Alter der Reben und der parzellenorientierte Ausdruck der Weine, die für die Bodegas Beronia ein grosses Anliegen ist.

HIGHLIGHTS Beronia-Stil

Für den renommierten Beronia-Stil ist der technische Direktor der ersten Stunde, Matías Calleja, verantwortlich. Er ist nämlich ein grosser Verfechter von Eichenholzfasern, welche aus amerikanischen Fässstäben und französischen Fässdeckeln zusammengesetzt sind. Weshalb er von dieser Ausbauart überzeugt ist, erklärt er hier:

«Amerikanische Eiche ist tendenziell intensiver und gibt dem Wein «liebliche» Aromen wie Vanille, Zimt, Kokosnuss und Gebäck ab. Was das französische Eichenholz betrifft, arbeiten wir hauptsächlich mit Produzenten aus der Allier und dem Limousin, die für ihre besonders feinkörnige Eiche bekannt sind. Im Allgemeinen ist französische Eiche poröser und gibt dem Wein mehr Tannine ab. Weine aus französischer Eiche haben oft balsamische Aromen und seidigere Texturen.»