Weine Spanien

Rioja

Man erinnert sich an den Kontrast zwischen dem zarten Frühlingslicht und den reichen herbstlichen Farben zusammen mit den beeindruckenden Bergen der Cordillera Cantabrica und der Sierra de la Demanda sowie dem mit Bäumen gesäumten Ebro, der sich seinen Weg südöstlich sucht.

Ohne Frage ist Rioja eine der schönsten Weinregionen der Welt. Das Flickwerk der Weinberge in Rioja Alta und Rioja Alavesa zieht sich an alten Dörfern und Denkmälern vorbei nach Rioja Baja, während die Aromen der gebratenen Paprikaschoten, gebratenen Zicklein und Pilzen mit Knoblauch den Appetit anregen.

Viñedos y Bodegas de la Marquesa, Villabuena (Rioja-Alvesa) — Rioja DOCa

Dieser Familienbetrieb, inzwischen in der 4. Generation, erzeugt seit 1880 nur Weine aus den eigenen 50 ha Weinbergen um Villabuena, die das ganze Jahr hindurch mit Liebe und Hingabe gepflegt werden.

Da nur eigene Trauben verwendet werden, ist eine gewissenhafte und strenge Selektion des Traubengutes möglich, was in der hohen Qualität der erzeugten Weine zum Ausdruck kommt.

Das Prunkstück der Kellerei, der Finca Monteviejo stammt aus einer Lage, deren Rebstöcke im Jahre 1948 gepflanzt wurden. Der Ertrag liegt mit max. 4'000 kg/ha weit unter dem von der DO zugelassenem Maximum. Der Wein (95% Tempranillo und 5% andere Sorten) wird während 18 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche allerhöchster Güte ausgebaut. Ein Lagenwein ganz grosser Klasse!

Unser Angebot aus der Bodega de la Marquesa:

VALSERRANO Crianza	Tinto Crianza	2019	75 cl
VALSERRANO Crianza	Tinto Crianza	2019	150 cl
VALSERRANO Reserva	Tinto Reserva	2018	75 cl
VALSERRANO Reserva	Tinto Reserva	2018	150 cl
Finca MONTEVIEJO Selección Terruño	Tinto	2019	75 cl
Finca MONTEVIEJO Selección Terruño	Tinto	2019	150 cl

VALSERRANO Crianza — Rioja DOCa

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Villabuena (Rioja-Alvesa), Rioja DOCa
Traubensorten:	95% Tempranillo, 5% Mazuelo
Ausbau:	16 Monate in Barriques aus amerikanischer (60%) und französischer (40%) Eiche
Alkoholgehalt:	14.0%
Kommentar:	Der Eleganz des Tempranillo steht die Struktur von Mazuelo zur Seite. Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklängen an Eichenholz, komplex, extraktreich und herrlich zu trinken.
Preise:	17.90 (75 cl) 35.90 (150 cl)

VALSERRANO Reserva — Rioja DOCa

Jahrgang:	2018
Herkunft:	Villabuena (Rioja-Alvesa), Rioja DOCa
Traubensorten:	90% Tempranillo, 10% Graciano
Ausbau:	Mindestens 24 Monate Barrique-Ausgebau (50% amerikanischer und 50% französische Eiche)
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	In der Nase schwarze Pflaume, Kaffee, Nelke und Schokolade. Am Gaumen kraftvoll, üppig, komplex. Langer und eleganter Abgang. Hervorragende Ausgeglichenheit zwischen Tanninen und Frucht.
Preis:	24.50 (75 cl) 49.50 (150 cl)

tierra bonita

Finca MONTEVIEJO Selección Terruño — Rioja DOCa

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Villabuena (Rioja-Alvesa), Rioja DOCa
Traubensorten:	95% Tempranillo, 5% Graciano und Garnacha Lagenwein, deren Rebstöcke im Jahre 1948 gepflanzt wurden. Der Ertrag liegt mit max. 4'000 kg/ha weit unter dem von der DO zugelassenem Maximum.
Ausbau:	36 Monate, davon 24 Monaten in Fässern aus Allier- und Vogeseneiche, die von den renommiertesten französischen Küfern stammen, gefolgt von 12 Monaten in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5.000 Litern.
Alkoholgehalt:	15.0% Vol.
Kommentar:	Prunkstück der Kellerei – top Lagewein Dunkles Kirschrot, Düfte von dunklen Früchten wie Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch Muskatnuss. Beim Schwenken des Glases kommen Anklänge von Graphit, Tinte und Kakao sowie Trockenfrüchte zum Vorschein. Fleischiger Auftakt mit gut eingebundenen Tanninen und einer mineralischen Note, ebenso sind Waldbeeren und eine tolle Frische zu erkennen.
Auszeichnung:	Jg. 2019: 94/100 Punkte - Tim Atkin Rioja 2025 Special Report
Preise:	44.90 (75 cl) 110.00 (150 cl in Holzkiste)