


# Rioja Segundo Año »Finca el Estanque«

## Bodegas Carlos Serres

La Rioja war die erste Region Spaniens, die in den 1930er Jahren die Qualitätspyramide von »Joven«, dem Jungwein, über die »Crianza« zur »Reserva« bis zur »Gran Reserva« zum Standardschema für den spanischen Wein machte. Diese Bezeichnungen gelten aber nur für eine bestimmte Reifezeit auf der Flasche, nicht im Ausbau. Ein paar historische Unternehmen verwenden heute noch eine aus dem neunzehnten Jahrhundert stammende Nomenklatur, die auf den Stil und den Charakter ihrer Weine über die Dauer des Ausbaus im Weingut schließen läßt.

So bezeichnet die Bodega Carlos Serres ihren 12 Monate in gebrauchten Barriques gereiften Rioja, der erst im zweiten Jahr nach der Ernte auf die Flasche kommt, als »Segundo Año«. Ein fruchtbetonter Rotwein mit dem Saft, der Kraft und der Frische der Jugend. Seine Tempranillo- und Graciano-Reben stehen auf der biodynamisch bewirtschafteten »Finca El Estanque« in 500 m Höhe. Sie verleihen dem Wein nicht nur wunderbaren Trinkfluß, sondern auch Frische im Trunk und Saftigkeit im Mundgefühl, die den Weinen der Rioja schon vor 100 Jahren unverwechselbare Identität und internationale Anerkennung brachten. Dieser Rioja macht die Höhenlage seiner Weinberge in fast spielerisch wirkender Leichtigkeit schmeck- und fühlbar, seine fruchtbetont dichte Konzentration wird zu süffiger Eleganz. Ein unverwechselbar authentischer Rioja, den man mit Lust genießt.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 70 mg/l Gesamt-SO2 | Ungeschönt | Ohne Zusätze
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,46

0,75l
SRR20802

K&U
www.weinhalle.de