

Rioja »Solar de Libano« Crianza (Organic)

Castillo de Sajazarra

Die Crianza »Solar de Libano« ist der Basis-Wein dieses noch traditionell arbeitenden Betriebes im höchsten und kältesten Teil der Rioja. Er kann nicht dick, fett und rund ausfallen, dazu stehen seine Reben hier viel zu hoch, dazu ist es hier viel zu kühl. Deshalb kommt »Solar de Libano« beglückend ehrlich ins Glas, duftig und transparent in der Farbe, in jener »traditionellen« Stilistik also, wie sie die Riojanas lieben. Weder dick noch fett noch süß noch zugeballert mit neuem Holz, sondern trinkfröhlich säurebetont, verhalten im Alkohol und »burgundisch« in der Struktur, irgendwie leicht, ohne es zu sein, wunderbar lebendig und süffig im Trunk. Im rauhen Klima der Rioja Alta, das auch im Sommer selten mehr als 28°C erreicht und im Winter auf eiskalte Minusgrade fallen kann, wird auf 700 Meter Höhe nur die Rebsorte Tempranillo reif, Graciano oder Maturana reifen hier nur in besonders warmen Jahren aus. Diesen Herkunftscharakter trägt »Solar de Libano« unverfälscht in sich.

18 Monate wird er in gebrauchten Barriques ausgebaut, bevor er noch einmal ein Jahr auf der Flasche reift. Er duftet nach Kirschen und Veilchen, nach Lakritze und Edelhölzern. Auf der Zunge saftige Struktur in erfrischend lebendigem Mundgefühl voller kühler, aromatischer Eleganz. Unsere Bio-Version stammt aus den biologisch zertifizierten Parzellen des Betriebs. Deren Trauben werden in kleinen konischen Edelstahlstank vergoren und anschließend in Barriques ausgebaut. Hier wird mit beeindruckender Sorgfalt in Weinberg und Keller gearbeitet. Kellermeister und Gutsverwalter Xabier Marquinez gilt in der Rioja als Meister seiner Zunft und seine Crianza ist das programmatische Aushängeschild seines Könnens. Wir kennen keinen überzeugenderen Rioja in dieser Preisklasse. Authentische Herkunft in bescheidenem Auftritt, aber überzeugendem Esprit.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: ca. 2022
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Bentonit
Biogene Amine: Nicht relevant
pH-Wert: 3,46

0,75l
SRR20650

K&U
www.weinhalle.de