

»Viña Muriel« Blanco Reserva

Bodegas Muriel

Weißer Rioja. Gekeltert aus der Viura-Traube, auch Macabeu genannt. Hier auf bemerkenswertem Niveau zelebriert. Die Bodega Muriel ist ein alteingesessener Betrieb in der Rioja. Ihre rare weiße Viña Muriel Reserva aber kommt von einem Weinberg namens El Gallo, der ein paar Kilometer außerhalb von Elciego auf knapp 500 m Höhe liegt. Karger Kalkmergel. 30 Jahre alte, tiefwurzelnde Viura-Reben. Kontinentales Klima mit deutlich atlantischem Einfluss.

Ein druckvoller, würziger Weißwein voll tiefgründiger Frische und faszinierender Strahlkraft. Hinreißend attraktiv, aber gewöhnungsbedürftig. Erinnert er in seiner prononcierten Morbidität doch an großen gereiften Blanc de Blancs-Champagner und die Weißwein-Legenden der Viña Tondonia. Klassisch, fast ein wenig altmodisch und doch frisch und leichtfüßig, durch den perfekten Lesezeitpunkt und das enorme Reifepotential der Rebsorte. Präsent der Einfluss neuen Fassholzes, der hier aber raffiniert in den Reifenoten des langen Flaschenlagers verschmilzt. Zitrusfrüchte und weiße Blüten, Autolyse der Hefe, braune Gewürzaromen und Röstnoten neuer Fässer. Im Mundgefühl saftig und geschmeidig im Trinkfluss, reif in der Aromatik und quicklebendig im Spiel von Säure und Frische. Enorm lang und spannend würzig im Nachklang. Rare Ausstrahlung, die Reife zum Thema und diese Reserva besonders macht. Großes Kino aus der Rioja. Mal nicht in Rot sondern in Weiß.

Zu gegrilltem Fisch, zu Reis- und Nudel-Gerichten mit Pilzen, zu hellem Fleisch an kraftvollen Saucen und hochwertigen Hart- und Weichkäsen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Integrierter Anbau
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: alter Rioja-Stil | im neuen Faß vergoren und lange gereift |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Flitration
pH-Wert: 3,26

0,75l
SAW15100

K&U
www.weinhalle.de