



Rioja joven »Coleccion Terroir« Tempranillo Castillo San Lorenzo

Ein Glücksfall. Aus der Rioja. Die ist mit 65.000 ha Rebfläche, 14.800 Traubenbauern und 600 Weingütern reichlich groß. Rund 6300 Bauern liefern an Genossenschaften, der Rest produziert seit Generationen Trauben für die traditionellen Weingüter der Region. So vertreibt auch die Bodega Carlos Serres, eine der Wein-Legenden der Rioja, unter der Marke »Castillo San Lorenzo« Weine aus zugekauften Trauben. In diesem Fall aus zertifiziert biologisch produziertem Tempranillo. Verändern, um zu bewahren, also »Bio« für weniger Alkohol und natürliche Frucht, wurden die Trauben nach dem Keltern nur kurz auf den Schalen mazeriert, der Most im Stahltank vergoren und der fertige Wein in alten, gebrauchten Barriques ausgebaut, ohne zusätzliche Schwefelung, weil die Trauben, von Hand gelesen, kerngesund waren. Originärer Rioja, der seine Herkunft zeigt.

Ergebnis? Ein saftiger, schmackhaft fruchterfüllter, hinreißend trinkfreudiger junger Rioja, der zeigt, wofür die Rioja eigentlich steht: Für mundwässernde Frische in filigraner Säure, für saftige Frucht in verhaltenem Alkohol. Lange kalte Winter, milde Sommer mit enormen Temperaturschwankungen und hohen Niederschlagsmengen, sowie karge, steinige Kalk- und Lehm Böden auf über 500 m Höhe sorgen für Delikatesse und Frische, die in der Welt des Rotweines ihresgleichen suchen. Einfacher, ehrlicher, junger Bio-Rioja, der nach mehr schmeckt, als er kostet. Wenn das kein Glücksfall ist!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 2,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | nur
15 mg/l freie SO₂
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,62

0,75l
SRR24810



www.weinhalle.de