



## Rioja »Crianza« Tempranillo

### Tobelos

Weine wie dieser sind der Grund, warum Spaniens Weine so erfolgreich sind: Viel Wein fürs Geld. Allerdings wird nie kommuniziert, warum La Rioja eine so spezielle Rolle in der Weinszene des Landes einnimmt. Den einen Rioja gibt es nämlich nicht, weil La Rioja in der heißen Ebene beginnt, wo die Rebsorte Grenache dominiert, um sich dann über drei verschiedene Klimazonen bis auf fast 1000 m Höhe hinaufzuschwingen, wo die Rebsorte Tempranillo dominiert. Es gibt Parzellen in der einst »La Rioja Alta« genannten höchstliegenden Zone, wo die Trauben nicht jedes Jahr ausreifen, weil es dort so kühl ist. Die exemplarisch kühl wirkende »Crianza« von Tobelos kommt von vier kleineren Parzellen am Fuß der Sierra Cantabria, gekeltert aus Trauben von jüngeren und alten Reben, die hier auf 500 bis 600 m Höhe stehen. Dick, fett und schwer kann der Wein also nicht sein. Mittels Reinzuchthefen kontrolliert im Edelstahltank vergoren, anschließend über 12 Monate in kleinen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche gereift. In der Rioja schätzt man den aromatischen Einfluß des Holzfasses. Er vereint sich hier mit der saftig dunkelbeerigen Frucht der Tempranillo und der tiefgründigen Würze der kühlen Lage in schöner Harmonie. Im Duft attraktiv dunkle Beerenfrucht, gepaart mit Kakao und ein wenig Zimt und Zeder vom Holzfaß. Im Mund knochentrocken, angenehm kühl und geschmeidig wirkend in ausgewogen dicht und wohldosiert kraftvoll agierender Gerbstoff-Präsenz. Ein gekonnt realisierter »kleiner« Rioja erfreulich authentischen Herkunftscharakters.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2030+  
Restzucker: 0,5 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Minimal geschwefelt |  
filtriert | konventioneller, herbizidfreier  
Anbau mit biologischem  
Pflanzenschutz  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
pH-Wert: 3,56

0,75l  
SRR20803



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)