



Rioja Reserva Blanco »Tahón« Viura

Tobelos

Rioja in weiß. Eigentlich der Star der weltberühmten Region, auch wenn das bis heute wenig bekannt ist. Hier ein modern realisiertes Exemplar, das die besondere Ausstrahlung der Weißweine der Rioja exemplarisch transportiert. Gekeltert aus der weißen Rebsorte der Rioja Viura (ca. 85%), die hier mit zahlreichen weiteren weißen Rebsorten (Malvasia, Garnacha Blanca, Verdejo, Turruntés, Maturana, Tempranillo etc.) im gemischten Satz steht. »Jardin de las Variedades« nennen sie die Parzelle auf Tobelos.

Als ganze Trauben nach sorgfältiger Handlese gepresst, spontan im Stahltank vergoren. Anschließend in Fässern aus französischer Eiche über 12 Monate bis zur Abfüllung gereift. Um dem Wein eine saftig mundfüllende Konsistenz zu vermitteln, wird sein Hefelager regelmäßig aufgeschlagen (die sogenannte Batonnage), er damit aus der Oxidation wieder in die Reduktion gebracht. Zur Reserva wird der Wein, weil man ihm nach der Abfüllung eine Flaschenreife von 24 Monaten gönnt. Sie verleiht ihm die oxidativen Noten im Duft, die an Bienenwachs erinnern, an guten Honig oder Strohblumen, an sommerliche Kräuter und frisch gebohnerten Altbau-Boden. Frucht ist in diesem Weißwein kaum noch vorhanden. Sie wird ersetzt durch vielschichtig würzige Sekundäraromen, in denen man getrocknete Aprikose zu erkennen glaubt, Vanille, geröstete Haselnüsse und florale Blütenaromen. Frische Säure zieht den Wein über die Zunge, verleiht ihm potente Länge am Gaumen, verleiht das Gefühl von steiniger Mineralität. Rioja in Weiß. Das ganz eigene Weißweinvergnügen, einmalig in der Welt des Weines.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
filtriert | konventioneller, aber
herbizidfreier Anbau mit biologischem
Pflanzenschutz
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,13

0,75l
SRW20804



www.weinhalle.de