



Rioja Single Estate "Leukade"

Tobelos

Eine Cuvée aus 95% Tempranillo & 5% Graciano, aus einer kleinen, uralten Parzelle in San Vicente de la Sonsierra, die, wie bei Tobelos üblich, ausschließlich von Hand und ohne Bewässerung und synthetische Spritz- und Düngemittel bewirtschaftet wird.

Durch das Rebalter, die Höhenlage und die Ausrichtung der Parzelle, reifen die Beeren nur selten und bei optimalen Wuchs- und Reifebedingungen im Frühjahr und Sommer, vollständig aus. Diese kühl-dunkelwürzige, dichtmaschige Cuvée wird daher nur in den besten Jahrgängen produziert und ist grundsätzlich begrenzt verfügbar.

Nach der Gärung in Betontanks wird der Wein über 19 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, die reife, dunkelbeerige Frucht und der subtil gehaltene Holzeinfluss werden durch dominierend ätherisch-balsamische Sekundär- und Tertiäraromen, angenehm ergänzt.

Ein seltener, wie anspruchsvoller Rioja, der trotz Kraft und Länge eher kühl und fein wirkt im Mundgefühl.

Alkohol: 14.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

filtriert | konventioneller, aber

herbizidfreier Anbau mit biologischem

Pflanzenschutz

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

pH-Wert: 3,67

0,75l

SRR19805



www.weinhalle.de