

Rioja Reserva »Tahón« Tempranillo

Tobelos

Das Prädikat »Reserva« steht in der Rioja oft nur für eine längere Ausbauzeit im Faß oder auf der Flasche. Der Ausgangswein kann dabei der gleiche sein, wie in der Crianza, die früher auf den Markt kommt. Bei Tobelos kommt die Reserva aus zwei besonderen Parzellen nahe der Ortschaften San Vicente de la Sonsierra und Briñas, die auf rund 550 m Höhe liegen und mit sehr alten Reben der Sorten Tempranillo (90%) und Garnacha bestockt sind. Hier noch zwischengepflanzt und deshalb gemeinsam gekeltert.
Lese von Hand ist bei Tobelos selbstverständlich. Die Trauben werden abgebeert und kontrolliert mittels neutraler Reinzuchthefe im Betontank vergoren. Nach der Gärung reift der Wein über 24 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche der Füllreife entgegen. Der Unterschied zur Crianza ist deutlich: Im Aroma komplexer mit mehr Dimension und Tiefe, im Mundgefühl dichter, kompakter, durch die Grenache wärmer und opulenter, pfeffrig und spürbar feinkörnig in der Konsistenz der Gerbstoffe. Die lange Reife im Holzfaß sorgt für weniger Frucht, dafür mehr Würze, die an dunkle Gewürze wie Piment, Pfeffer und Zimt erinnert, an edle Hölzer, feuchtes Laub, frische Erde. Hier kommen jene Sekundäraromen der beginnenden Reife ins Spiel, die einer Rioja Reserva den besonderen Reiz und Tiefgang verleihen. Auffallend die auch hier wieder kühl und geschmeidig wirkende Gerbstoffqualität, komplex, aber nicht anstrengend, wohlig dicht, ohne massiv zu sein. Der unverkennbare Einfluß der Höhenlage und gekonnt sensibler Weinbereitung.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Betontank
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
SRR19804

K&U
www.weinhalle.de