Rioja Rosado Reserva »Finca el Estanque«

Bodegas Carlos Serres

In der Rioja besinnen sich einige der im 19. Jahrhundert gegründeten Bodegas ihrer Wurzeln. Sie knüpfen an vergessene Traditionen an, stellen auf regenerative Bewirtschaftung um und produzieren Weine, die wie von gestern wirken, aber von morgen sind. In aller Stille praktiziert das auch die Bodega Carlos Serres mit ihrer limitierten »Finca el Estanque«-Linie.

Diese rare Rosé-Reserva aus Tempranillo steht dafür. »Altes Zeug«, könnte man meinen, wenn man den Jahrgang sieht. Doch die Rioja liegt hoch, hier sind es 500 m über dem Meer. Niedrige pH-Werte sind die Folge. Deshalb reifen die Weine ungewöhnlich gut und so duftet diese raffiniert altmodisch auftretende Rosé-Riserva unerwartet frisch und rassig. Ihre Farbe betört, im Mund zieht sie straff und schlank über die Zunge. Mineralisch pikant gewürzt, in den Gerbstoffen subtil trocken und wohldosiert herb. Im Duft anspruchsvoll vielschichtig und spannend würzig, im Alkohol leichter wirkend als es seine 13,5 % vermuten lassen. Im Mundgefühl griffig zupackend und mundwässernd appetitanregend. Den gekonnten Ausbau im Holzfaß spürt man in stoffiger Substanz und lebendigem Muskelspiel. Ein toller universeller Speisenbegleiter. Weder »alt« noch billig, dafür anspruchsvoll und zukunftsfähig. Großes, originelles Rosé-Vergnügen (nur 1300 Flaschen Gesamtproduktion).

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: nichtzertifiziert biodynamisch | ungeschönt | ohne Enzyme und andere Zusätze verarbeitet
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
SRR20807

K&U
www.weinhalle.de