

Rioja Tinto Reserva »Finca el Estanque«

Bodegas Carlos Serres

Bei Carlos Serres wird »Reserva« verständlich. Sie ist anders als der »Segundo Año«, macht den Einfluß der Zeit auf den Wein riech-, schmeck- und fühlbar. 24 Monate reifte sie in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern auf der Feinhefe und durfte anschließend so lange auf der Flasche zu sich finden, bis sie (kürzlich) in den Verkauf kam.

Traditionelle Rioja. Erkennbar an der reifen Farbe mit granatrotem Rand im Glas. Auch ihr Duft signalisiert die Spuren der Zeit: Siegellack und alte, frisch gewachste Möbel oder auch ein frisch gebohnertes Altbau-Treppenhaus kommen mir da in den Sinn, aber auch reife schwarze Früchte, ein Hauch Vanille, dunkle Schokolade, die Würze getrockneter Wildkräuter. Morbidität und altmodischer Charme. Eine große, aristokratische Riserva, wie sie nur noch von wenigen traditionellen Betrieben in der Rioja so eigenständig und selbstbewußt zelebriert wird.

Authentisch und unverwechselbar Rioja. 80% Tempranillo, 10% Graciano und 10% Mazuelo-Trauben von 35 Jahre alten Reben, die auf der »Finca El Estanque« im Versuchsanbau biodynamisch bewirtschaftet werden. Sorgfältige Lese von Hand. Transparent, edel und fein, aber auch charaktervoll fleischig im Mundgefühl, tiefgründig durchzogen von körnig feinen, präsenten Gerbstoffen, die überraschend kühl und frisch agieren, von der feinen Säure der Höhenlage ihrer Reben getragen. Zugleich zeigt der Wein aber auch jene spröde Morbidezza, die man von einer noblen Riserva, der wirklich noch Zeit für entsprechende Entwicklung im Faß gegeben wurde, erwarten darf. Präzise mittig läuft sie über die Zunge, schlank und elegant, kühl und gediegen straff zwischen den Welten der Rioja tänzelnd. Hier mit den Spuren der Zeit spielend, dort die noble Seite der langen Reife zur Avantgarde machend. Eine glorreich langsame Ausnahme auf dem hochbeschleunigten Weinmarkt von heute.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 101 mg/l Gesamt-SO2 | alter Stil | aus nicht zertifiziertem Versuchsanbau
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,56

0,75l
SRR18801

K&U
www.weinhalle.de