Rioja »blanco«

Tobelos

Blanco. Der weiße Einstieg ins Portfolio von Tobelos. Eine Assemblage aus 85% der einheimischen Rebsorte Viura (= Macabeu) mit 15% Sauvignon Blanc. Sorgfältig von Hand ausgelesen, separat gepresst, vergoren auf den eigenen Hefen, separat ausgebaut und erst dann zur Assemblage zusammengefügt. La Rioja war vor der Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts vor allem eine Weißwein-Region. Dieser nette kleine Weißwein aus der Rioja Alta knüpft an den großen Ruf von einst an. Seine Viura wird zur Hälfte im Betonei vergoren, der Rest in 500L-Fässern aus französischer Eiche. Sechs Monate reift der fertige Wein dann auf der Feinhefe, die immer wieder aufgerührt wird, um ihm mundfüllend cremige Textur zu verleihen. Knochentrocken kommt er auf die Zunge, mild in der Säure, im Mundgefühl angenehm dicht und geschmeidig agierend. Ein Preiswunder, das nach mehr schmeckt, als sein Preis erwarten läßt. Das liegt an der Viura, die als wandlungsfähige weiße Rebsorte zum Teil grandiose Weißweine hervorbringt, dafür aber wenig bekannt ist. Sie sorgt hier für strahlend würzige Frische in saftig mundfüllender Substanz, im Zusammenspiel ergänzt von der Duftigkeit des Sauvignon Blanc, die Tobelos »Blanco« zum fröhlich fruchtigen Alltags-Weißwein macht, der Freude bereitet, wann immer man ihn im Glas hat.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Minimal geschwefelt | filtriert | konventioneller, herbizidfreier Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,38

0,75l
SRW25800

K&U
www.weinhalle.de