

»Ad Libitum« Rioja Tempranillo blanco

Bodega Juan Carlos Sancha

»Ad Libitum«. Frei sein, um zu tun, was man will. Juan Carlos Sancha, Biowinzer und Professor an der Weinuniversität der Rioja, hat den Spruch nicht umsonst gewählt. Neben seiner Lehrtätigkeit hat er sich der handwerklichen Herstellung von Weinen aus alten, vergessenen Rebsorten verschrieben. »Tempranillo Blanco« ist so ein rares Exemplar. Man vermutet, daß es sich bei der seltenen Rebsorte um eine natürliche Mutation der berühmten roten Tempranillo handelt, die in der Rioja Monopol-Status genießt. Ihre Reben stehen auf knapp 600 Meter Höhe in den Bergen des Najerilla-Tales, der kältesten Region der Rioja, auf nach Süden geneigten Hängen, was die Anfälligkeit für Krankheiten verringert.

Ein typisch mediterraner Weißwein. Knochentrocken, aber cremig und mild in der Säure; das Mundgefühl angenehm dicht und geschmeidig, alkoholisch erfreulich verhalten, in Duft und Wirkung faszinierend kräuterwürzig. Sehr anspruchsvoll für seine Preisklasse. Auf der Zunge mehr Würze als »Geschmack«, dezent salzig, kompakt den Mund füllend und doch strahlend straff und fast steinig in der Textur. Weil spontan mundwässernd, ideal zu mediterraner Frisch- und Fischküche, perfekt aber auch zu frischer veganer und vegetarischer Küche. Da schießt er den Vogel ab.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,46

0,75l
SRW26300

K&U
www.weinhalle.de