



Rioja »Digma« Graciano

Castillo de Sajazarra

»Digma«, ein urwüchsig unmanipulierter Spitzen-Rioja von einer der höchsten Lagen der Rioja Alta. Bis auf 700 m Höhe ziehen sich die Rebzeilen hier hinauf. Graciano. Eine sehr alte Rebsorte mit entsprechend vielen Synonymen wie Alicante, Negrette de Pays, Tannat de Bordeaux, Bastardo nero oder Cagnulari Sardo. Sie steht vor allem auf Sardinien, wo ihr besonders viele Synonyme gewidmet sind, und in der Rioja, wo sie aber nur selten reinsortig gekeltert wird, weil sie als zu eigenwillig für den breiten Markt gilt.

Uns hat »Digma«, der reinsortige Graciano von Sajazarra, von der ersten Sekunde an fasziniert. Seine merkwürdige Mischung aus Monster-Textur und avantgardistischer Frische steckt in einer imposanten Statur, die pikant würzige, irgendwie auch filigran wirkende Gerbstoffe in dichter Ladung auf die Zunge wuchtet. Dunkelwürzige Information in Hülle und Fülle, transportiert von einer erfrischend lebendigen Säure im Rückgrat, die man Rioja kaum zutraut. Überraschende Wirkung im Mundgefühl mit dynamischer Entwicklung am Gaumen. Lebendige Intensität, agiles Spiel und tiefgründige Rasse packen da in festem Griff zu. Großer Rioja, der, beeindruckend anders als andere, die topographische Höhenlage der Rioja fühl- und schmeckbar macht.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,6

0,75l

SRR15501



www.weinhalle.de