



## Rioja Rosado Reserva »Onomastica«

### Bodegas Carlos Serres

In der Rioja gibt es alles, vom billigen Gruselwein über sterile Techno-Tropfen bis zu altmodischer Avantgarde. Spannend ist, daß sich einige der im 19. Jahrhundert gegründeten Handelshäuser heuter wieder ihrer Wurzeln besinnen. Sie knüpfen an vergessene Traditionen an, stellen auf regenerative Bewirtschaftung um und wagen es, Weine zu produzieren, die aus der Zeit fallen. Die Bodega Carlos Serres praktiziert das in aller Stille mit ihrer »Onomastica«-Linie. Im kleinen Maßstab nur, aber bewundernswert konsequent.

Ihre rare Rosé-Reserva aus Tempranillo steht dafür. Altes Zeug, könnte man meinen, wenn man den Jahrgang sieht. Doch das täuscht. Die Rioja liegt hoch. Hier sind es 500 m über dem Meer. Niedrige pH-Werte sind die Folge, weshalb die Weine sehr viel besser reifen als man es ihnen zutrauen würde. Diese wunderbar altmodisch auftretende Rosé-Reserva duftet knackig frisch und rassig. Ihre Farbe betört lachsfarben. Im Mund zieht sie straff und schlank über die Zunge, mineralisch pikant gewürzt, in den Gerbstoffen subtil trocken, fein und elegant. Dezent im Duft, vielschichtig und eher würzig als »fruchtig«. Vor allem aber appetitlich leichter, als es die 13,7 % vermuten lassen. Im Mundgefühl mundwässernd frisch, delikater und animierend herb. Am Horizont ahnt man den Ausbau im Holzfaß, raffiniert eingebunden in agiles Muskelspiel. Ein belebender Rosé, unerwartet anders als gewohnt und weder »alt« noch billig. Nur 1200 Flaschen wurden produziert. Anspruchsvoll pures Vergnügen.

Alkohol: 13,7 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 2,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: nichtzertifiziert

biodynamisch | ungeschönt | ohne

Enzyme verarbeitet

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Geschwefelt

pH-Wert: 3,45

0,75l

SRR16803



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)