Cerro La Isa blanco »Viñedo Singular«

Bodega Juan Carlos Sancha

Unerwartet großer Weißwein aus historischen Rebsorten der Lage »Cerro La Isa« in der Alta Najerilla im unbekannten kühlen Süden der Rioja. Die Süd-Lage ist eine der steilsten der Rioja. Ihre Reben stehen dort noch als gemischter Satz und wurden 1906 auf 700 m Höhe gepflanzt. Juan Carlos Sancha kann die Parzelle nur mit kleinen Geräten und einem Maultier bewirtschaften. Weil die alten Buschreben hier damals als rote und weiße Rebsorten gemischt gepflanzt wurden, liest er weiß und rot getrennt und keltert daraus dann diesen berührend großen Weißwein, der das Potential der alten weißen Rebsorten der Rioja eindrucksvoll unter Beweis stellt. Genetisch hat er sie bislang unvollständig als Garnacha Blanca, Viura, Malvasía, Turruntés und Calagraño identifiziert.Schmeckbare Weingeschichte. Vergessene Genetik, wurzelecht gepflanzt. Ausgebaut in gebrauchten 500l-Fässern aus neutraler Eiche. Spontan vergoren ohne jeden Eingriff oder Zusatz. Lange auf der Feinhefe gereift, ohne Schwefel abgefüllt. Ein eindrucksvoller Weißwein, der nachdenklich macht. Entfaltet im steinig mineralisch geprägten, absolut fruchtfreien Bukett enorme Vertikalität und Komplexität. Auf der Zunge salzig, straff und präzise im Zug, enorm lang am Gaumen, fordernd vielschichtig in Anspruch, Aroma und Physis. Verändert sich in der Karaffe mit jeder Minute und macht verständlich, was »Authentizität« im Wein bedeuten kann. Historischer weißer Rioja wie kein anderer. Klischeefreies Weinerleben. Bitte nicht eiskalt servieren und die angebrochene Flasche über Tage hinweg genießen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht zusätzlich geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,26

0,75l
SRW21770

K&U
www.weinhalle.de