



Cerro La Isa blanco »Viñedo Singular«

Bodega Juan Carlos Sancha

Beeindruckend großer Weißwein aus historischen Rebsorten, die auf der Lage »Cerro La Isa« in der Alta Najerilla im unbekanntem kühlen Süden der Rioja stehen. Die nach Süden ausgerichtete Lage ist eine der steilsten der Rioja, ihre Reben wurden hier 1906 auf 700 m Höhe gepflanzt. Juan Carlos Sancha kann sie nur mit kleinen Gartengeräten und einem Maultier bewirtschaften, denn die alten Buschreben wurden damals im gemischten Satz zwischen die roten Garnacha-Reben gepflanzt, er muß sie also aufwendig einzeln Rebstock für Rebstock von den roten Sorten getrennt ernten. Aus deren Trauben keltert er dann diesen berührend großen Weißwein, der das Potential der alten weißen Rebsorten der Rioja eindrucksvoll unter Beweis stellt. Genetisch hat er sie als Garnacha Blanca, Viura, Malvasía, Turruntés und Calagraño identifiziert. Schmeckbare Weingeschichte. Wenn die Zeit im Wein erlebbar wird. Ausgebaut in gebrauchten 500l-Fässern aus neutraler Eiche. Spontan vergoren ohne jeden Eingriff oder Zusatz. Lange auf der Feinhefe gereift und ohne Schwefel abgefüllt. Ein eindrucksvoller Spitzenweißwein, der schon im steinig mineralisch geprägten, absolut fruchtfreien Duft enorme Vertikalität und Komplexität unter Beweis stellt. Auf der Zunge salzig, straff und präzise im Zug, breit, ohne breit zu sein, enorm lang am Gaumen und fordernd vielschichtig in Anspruch, Aroma und Physis. Verändert sich in der Karaffe mit jeder Minute an der Luft, wird noch präziser, noch mundfüllender, aber auch noch anspruchsvoller. Vermittelt eine Vorstellung davon, was »Authentizität« im Wein bedeuten kann. Einer wie kein anderer. Klischeefrei großes Wein-Erlebnis, das nachhaltig im Gedächtnis bleibt. Ausreichend lange vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren. Die angebrochene Flasche am besten über ein paar Tage hinweg genießen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
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
pH-Wert: 3,36

0,75l
SRW21770



www.weinhalle.de