



»La Plana« Rioja tinto

Bodegas Ojuel

Was der junge Miguel Martinez hier als Rioja präsentiert ist selbstbewußt anders als die anderen. Der Consejo Regulador hat ihn aber als »Rioja« anerkannt, was so manchen engagierten Weinmacher beflügelt hat, sich auch freizumachen von den starren Klischees der berühmten Region. Ein Modellwein, der für munteren Aufbruch gesorgt hat in »La Rioja«.

»La Plana«. Die Ebene. Tempranillo, Grenache, Viura und Mazuelo auf sandig lehmigen Böden auf einem Plateau hoch über einem Seitental des Ebro. Vergessene alte Reben, aufwendig in Handarbeit bewirtschaftet. Hier gilt es vor allem, der Trockenheit und Hitze im Sommer und den enormen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht Herr zu werden. Miguel Martinez setzt dafür bemerkenswert kundig auf biodynamische Bewirtschaftung für lebendigen Boden und gesunde Bodenbiologie. So öffnet er seinem »La Plana« neue Horizonte in der Rioja. Verhalten würzig und leise wirkt er im Duft. Dafür füllt er den Mund mit saftig weicher mediterraner Reife, schafft es aber trotzdem, raffiniert kühl zu wirken im Charakter und macht so die Höhe seiner Herkunft und die tiefgründigen Böden fühl- und spürbar. Die samtige Konsistenz seiner Gerbstoffe und die aufregend offene Wirkung im Mund durch spontane Vergärung ohne Temperaturkontrolle in kleinen, oben offenen Gärständen mit nur minimaler Schwefelung läßt ihn kraftvoll und konzentriert wirken, ohne schwer zu sein. Trotz potenter Dichte und saftiger Kraft gleitet der Wein transparent und schwebend über die Zunge, knochentrocken und doch animierend süffig. Ein Rioja, dem der Respekt seines Winzers vor der Autonomie seiner Reben den Reiz jenes historischen Weinbaus verleiht, der die Rioja einst bekannt machte - weitab von den Stil- und Geschmacks-Klischees der Riesenbetriebe, für die die Rioja heute steht...

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,55

0,75l

SRR19600



www.weinhalle.de