



## »Supurao« Rioja tinto naturalmente dulce

Bodegas Ojuel

»Los geht's mit den Aufhängern!«, das hörte man früher in den Dörfern der Rioja, wenn die besten, gesündesten und reifsten Trauben am Ende der Ernte gepflückt waren und es daran ging, sie auf archaischen Holzgestellen auf dem Dachboden mühsam von Hand aufzuhängen, um sie dort dann bis tief in den Winter hinein an der Luft trocknen zu lassen. Es verlangt viel Geduld und große Sorgfalt, denn um am Ende ein paar Flaschen vom fertigen Süßwein im Keller zu haben, muß man bei einer Preßausbeute von unter 20% schon ein paar Tausend Kilo Trauben aufhängen.

Ergebnis ist ein äußerst rarer und origineller Süßwein. Der einzige in der Geschichte der DOC Rioja. Er fällt jedes Jahr anders aus, sofern er produziert wird. Ein Wein der Winzer, der ausschließlich für den eigenen Verbrauch und besondere Feierlichkeiten produzierte wurde. Eine in den Dörfern der Rioja verlorengegangene Tradition, gekeltert aus Tempranillo, Garnacha und Viura, ob des hohen Zuckergehaltes des gewonnenen Mostes langsam spontan bei Umgebungstemperatur vergoren, bis die Gärung von allein aufhört und der unvergorene Restzucker natürlich übrigbleibt. Delikatesse pur. Relativ hell in der Farbe, kirschrot mit rostrotem Rand. Im floralen Duft subtil und komplex zugleich. Reife rote und schwarze Kirschen vermischen sich mit Blütenduft und würzigen Wildkräutern. Wohltuend balsamisch und cremig weich im Mundgefühl. Harmonisch und ausgewogen in der Balance von Süße und Säure, an Winterkompott und eingeweichte Sultaninen erinnernd. Wunderbar sinnlich und originell.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2028+  
Restzucker: 125 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein | Minimal geschwefelt | Natürlich restsüß | Limitierte Rarität  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,7

0,375l  
SRR21603



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