



»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