



## Rioja »Solar de Libano« Reserva

Castillo de Sajazarra

Eine Reserva derart traditionellen Stils findet man in der Rioja kaum noch. Für Jabier Marquinez, den Weinmacher von Sajazarra, ist sie der stilistisch traditionellste Wein in seinem Portfolio. Die Riojanas unterscheiden vor Ort sehr bewußt zwischen ihrer »traditionellen« Stilistik, die leichtfüßiger extrahiert daherkommt und von feiner Säure getragen wird, die hellfarbig transparent ist und filigran säurebetont schmeckt, und jenen mächtig konzentrierten, maskulin extrahierten, mit neuer französischer Eiche beladenen, süßlich breiten Riojas »moderner« Machart, die außerhalb Spaniens für das Weinbaugebiet stehen.

Jabier meint, »echter« Rioja sei kühl und fein im Mundgefühl. Sein authentischer Herkunftscharakter würde eher an Burgund erinnern, leicht in Farbe und Struktur sein, frisch und eher fragil im Mund wirken, durchzogen von einer feinen Säureader, die für Länge, Rasse und Frische am Gaumen sorgt. Seine Reserva mit dem blauen Etikett steht für diese stilistische Tradition. Aus reiner Tempranillo gekeltert (deren Name sich vom spanischen temprano (übersetzt »früh«) ableitet, weil sie früh reift, in der Rioja Alta aber spät gelesen wird), versucht Jabier den Charakter der Höhenlage so feinfühlig und unverfälscht wie möglich zu extrahieren. Das gelingt ihm so delikate wie überzeugend, wird die Liebhaber dicker fetter Riojas aus der Ebene aber eher verstören als begeistern. Das sei als kleine Warnung hier angemerkt. Wenn der globale Zeitgeist auf lokale Traditionen trifft ...

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 0,6 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edeltahl | Holz  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Traditioneller Rioja. In Umstellung auf biologischen Anbau.  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
pH-Wert: 3,46

0,75l  
SRR15503



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