



Cerro La Isa blanco »Vinedo Singular«

Bodega Juan Carlos Sancha

Beeindruckend großer Weißwein aus historischen Rebsorten, die auf der Lage »Cerro La Isa« in der Alta Najerilla im kühlen unbekanntem Süden der Rioja stehen. Ihre Reben wurden hier auf 700 m Höhe 1906 gepflanzt, sind also 116 Jahre alt. Die Lage, nach Süden ausgerichtet, ist eine der steilsten der Rioja und eine der spektakulärsten. Juan Carlos Sancha bewirtschaftet sie mit kleinen Gartengeräten und Maultieren. Die alten Buschreben hat er genetisch als Garnacha Blanca, Viura, Malvasía, Turruntés und Calagraño identifiziert, die hier damals im gemischten Satz unter die roten Garnacha-Reben gepflanzt wurden. Er liest sie von den roten Sorten getrennt und keltert daraus diesen famosen, großen Weißwein, der das Potential der alten weißen Rebsorten der Rioja eindrucksvoll unter Beweis stellt. Schmeckbare Zeit. Erlebbarer Weingeschichte. Ausgebaut in gebrauchten 500l-Fässern aus neutraler Eiche. Spontan vergoren ohne jeden Eingriff oder Zusatz. Lange auf der Feinhefe gereift und ohne Schwefel abgefüllt.

Spitzenweißwein, wie wir ihn verstehen. Eindrucksvoll vertikal im Duft. Seine potente Tiefe und Komplexität ahnt man im steinigen, fruchtfreien Bukett. Im Mund salzig straff, präzise im Zug auf der Zunge, breit, ohne breit zu sein, enorm lang am Gaumen und ultrakomplex in Aromatik und Mundgefühl. Verändert sich mit jeder Minute an der Luft, wird immer präziser und anspruchsvoller. Vermittelt eine Vorstellung davon, was Authentizität im Wein bedeutet. Einer wie kein anderer. Frei von jedwedem Klischee. Großes Wein-Erlebnis, das im Gedächtnis bleibt. Bitte unbedingt ausreichend lange vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren - und die Flasche nicht sofort leeren, sondern 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
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,46

0,75l
SRW20770



www.weinhalle.de