Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
SRR18601

»Carrasojuela« Rioja tinto

Bodegas Ojuel

Eine Essenz alter Reben, die auf historischen Parzellen im Süden von Logroño, der Hauptstadt der Rioja, stehen. Sie galten über Jahrzehnte hinweg als minderwertig weil zu kühl. Miguel war einer der ersten, der das Potential dieser vergessenen Parzellen, die rund um sein Dorf liegen, erkannte. Einer von ihnen verdankt er diesen Wein, der ihn und sein Weingut über die Grenzen der Rioja hinaus bekannt machte: »Carrasojuela«.

Eine komplexe Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Morisca, Mazuelo, Monastrel, Viura, Calagraño und anderen historischen Rebsorten, die der stilistischen Vielfalt der Rioja eine vielbeachtete neue Seite verleiht. Die alten Reben stehen hier noch im Mischsatz. Miguel erntet und keltert deren Trauben gemeinsam, vergärt ihren Most bei Raumtemperatur spontan und baut den Wein ohne jeden Eingriff in gebrauchten Barriques aus.

Ein Rioja wie kein anderer. Intensiv dunkles Rot. Im zurückhaltenden Duft Kirsche, Pflaume und Johannisbeere, Kamille, Thymian und Röstaromen. Im Mund zart süße Frucht und tiefgründige Würze. Samtige Gerbstoffe aus raffiniert souveräner Extraktion gleiten dicht verwoben und feingliedrig über die Zunge, integrieren sich kühl in der Wirkung und kaum spürbar in die Struktur des Weines. Frische Säure verdankt sich der Lage der Weinberge in 700 m Höhe, sie agiert mild und erfrischend und löst prompten Trinkfluß aus. Ein stilistisch mutig eigenständiger Rioja, der den Wandel durch den Klimawandel ebenso dokumentiert, wie er den Freigeist, die Hingabe und das Können seines jungen Winzers unter Beweis stellt. Rioja mit Mehrwert.

K&U
www.weinhalle.de