



»Ad Libitum« Rioja Maturana blanca

Bodega Juan Carlos Sancha

Es gibt Weißweine, die haben so etwas wie eine magische Ausstrahlung. Dieser weiße Rioja aus alter Rebsorte ist so einer. Dabei verweigert er sich dem schnellen Blick. Er gibt zunächst nicht viel preis, zeigt nicht, was er kann, braucht Zeit im Glas und fordert Geduld. Auch sollte er nicht eiskalt serviert werden. Dann aber beginnt er zu zeigen, was er kann. Dann blüht er auf und offenbart sich als unglaublich kompatibler Speisenbegleiter, der sich jedem, wirklich fast jedem Gericht ungewöhnlich harmonisch anzubieten versteht.

Maturana Blanca ist eine alte autochthone weiße Rebsorte der Rioja. Sie wird schon im 17. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Danach verschwindet sie im Dunkel der Geschichte. Es war unser Winzer Juan Carlos Sancha, der sie 1988 wiederentdeckte, analysierte und vermehrte. Seit 1995 hat er sie im Anbau, wenn auch nur in winziger Menge. Sie hat von Natur aus einen niedrigen PH-Wert, eine fäulnisanfällige Beerenschale und erreicht schnell hohe Zuckerwerte. Das macht ihre Kultivierung zur Herausforderung. Doch wenn man sie mit entsprechender Erfahrung und handwerklicher Sorgfalt anbaut, kann aus ihr ein einzigartig spannender Weißwein entstehen.

Juan Carlos Sancha vergärt den Most spontan im Edelstahltank und gewährt dem Wein dann einen dreimonatigen Ausbau auf der Vollhefe im gebrauchten Barrique, wo er auch den Milchsäureabbau absolviert, weshalb er unerwartet weich in der Säure wirkt. Eine zarte Holznote umrahmt würzig verhaltenen Duft, der an Heu, Wildkräuter und reife, gelbe Früchte erinnert. Auf der Zunge agiert der Wein breit und säurearm, kleidet den ganzen Mundraum würzig aus, besitzt aber trotz niedriger Säure einen niedrigen pH-Wert, der ihn auch ohne Schwefel mikrobiologisch stabil macht, für potente Strahlkraft und quicklebendige Frische sorgt und ihn mundwässernd appetitanregend wirken läßt. Kein Wunder, daß die Flasche schnell geleert ist. Für Pilzgerichte, Gemüse, helles Fleisch und Fisch. Nur Süße in den Speisen, die mag »Ad Libitum« gar nicht.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Zusätze

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,21

0,75l

SRW22750



www.weinhalle.de