



2015

## Rioja »Reserva« Castillo de Sajazarra

Bodega Castillo de Sajazarra

Wie schmeckt »echter« Rioja? Castillo de Sajazarra ist eines der höchstliegenden Weingüter der Rioja. Seine Reserva beeindruckt deshalb nicht mit schierer Konzentration oder Mords-Kraft, sondern durch Frische im Mundgefühl und eine Länge am Gaumen, die von der Säure der Höhenlage getragen wird. Ihre kraftvolle Textur entlädt sie in Gerbstoffen eindrucksvoll dichter Struktur auf die Zunge. Der charakteristische Hauch hellen Tabaks prägt sie ebenso, wie orientalische Gewürze, die Aromen dunkler Beeren und der delikate Charme der höchsten Lagen der Rioja.

Souverän bewältigt Sajazarras Reserva den Balanceakt von muskulöser Kraft mit komplexer Tiefe und lebendiger Frische. Authentische Rioja, unverwechselbar in Ausstrahlung und Charisma, unaufgeregt souverän im Glas, kraftvoll und zart zugleich, delikat im Gefühl, aber zupackend muskulös in der Wirkung. Expressiv würzig und herb, aber auch charmant im Charakter macht sie die wilde Landschaft der Rioja Alta spürbar, atmet die Frische der spektakulären Lage hoch über dem fast biblisch wirkenden Tal der Rioja Alta, verbreitet die ätherische Würze sommerlicher Wildkräuter, die ihre Weinberge umsäumen, und scheut sich nicht, den 24 monatigen Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques zu zeigen.

Xabier Marquinez hat seine Reserva in berührender Harmonie in Szene gesetzt. Ihre natürliche Frische wird sich im kraftvoll körperreichen Jahrgang 2015 in den kommenden Jahren zu einem klassischen Rioja entwickeln, der bewusst nicht jenes banale Konzentrations-Klischee zitieren wird, das die modernen säurearmen, weichgespült süßlichen Riojas hierzulande so erfolgreich macht. Diese Reserva widmet sich der Delikatesse und dem unverwechselbaren Charakter der Rioja Alta. So schmeckt sie also, die echte Rioja.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Anbau: Naturnah  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,65

0,75l

**21,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SRR15502



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