



2021

Rioja blanca »Fuente Leon«

Bodegas Ojuel

Die Rioja stand mal für Weißwein. Das ist lange her. Der Weißwein des jungen Miguel Martinez entführt in die alte Welt der Rioja. Gekeltert aus Tempranillo Blanca und Garnacha Blanca, deren Reben auf 800 m Höhe stehen, also kurz vor ihrer Wachstumsgrenze, und kurz bevor die Sierra de Moncalvillo Weinbau unmöglich macht. Die Böden dort sind extrem steinig und nur schwer zu bearbeiten. Deshalb bewirtschaften nur noch wenige Bauern hier Weinberge. Miguel Martinez hat hier Reben von seiner Familie übernommen, sie auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, z. T. neu bepflanzt, und produziert dort in mühsamer Handarbeit einen Weißwein, den wir in Ausstrahlung und Ursprünglichkeit hinreißend finden.

Miguel vergärt ihn riskant bei Raumtemperatur spontan im kleinen Edelstahltank. Der Tank ist sein Zugeständnis an die Neuzeit. Ein paar Tage vor der Ernte hat er, »pied de cuve«, wilde Hefen aus Weinberg und Keller angesetzt, mit denen er den Most impft. Weißwein aus einer anderen Welt. Aufregend untechnisch. Komplexität und Vergnügen in einem vom »Fortschritt« unberührten Naturwein. Keine Frucht, dafür intensiv aromatisch. Grapefruit, Pfirsich, tropische Früchte, Honig und weiße Blüten, sommerlich trockene Kräuter. Exotisch würzig auch im Mund. Enorm frisch, pfefferminzig, rassig in der Säure, die mild wirkt, den Wein schlank macht und ihm trotzdem Fülle und Volumen überläßt. Spannend anders. Wein mit Herz und Seele. Als winziger Familien-Betrieb biologisch zertifiziert und visionär CO2 bilanziert. Bravo! Das neue Spanien.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 0,6 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,46

0,75l

14,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SRW21602



www.weinhalle.de