



Rioja Blanca Reserva »Finca El Estanque« Bodegas Carlos Serres

Einstmals stand die Rioja für Weißwein. Das ist lange her. Dabei sind die Höhenlage, das kühle Klima und die kargen Kalkböden der Rioja Alta ideal für den Anbau weißer Rebsorten. Heute verbindet niemand mehr die Rioja mit Weißwein. Tatsächlich sind nur noch 9% der Anbaufläche mit der weißen Rebsorte Viura bepflanzt, französisch Macabeu, einer bis heute als Massenträgerin verunglimpften Rebsorte, die aber, wenn man sie im Ertrag reduziert, extrem lagerfähige Weißweine hervorbringen kann, die in Aroma und Struktur anspruchsvoll komplex und stilistisch einmalig und unverwechselbar ausfallen.

Wie diese weiße Reserva der Einzellage »Finca El Estanque«. Sie stammt von 40 Jahre alten Reben, die auf 500 m Höhe stehen. Atlantisches Klima. Großer Charakter. Im Duft verhalten würzig, braucht Luft und sollte nicht zu kalt serviert werden. Wirkt wie aus der Zeit gefallen und ist doch mächtig attraktiv in ihrer Eigenart. Gelb und grün zugleich in Duft und Geschmack, frisches Stroh, Sommerstaub; durchaus spröde, aber auch magisch anregend, mutig unmodisch und wunderbar untechnisch. Wie ein vergilbtes Schwarzweiß-Photo. Offensichtlich warm vergoren, weil ohne jede »Frucht«. Reifte 24 Monate auf der Feinhefe in neuen Barriques. Hatte viel Zeit und braucht deshalb auch Zeit. Auf der Zunge saftig und weich in der Säure, belebend komplex in Aroma und Wirkung: Nasser Stein, ein Tag am Meer, Frühlingsblüten. Grandios flexibler Speisenbegleiter: gebratener Spargel, grüne Gemüse, Meeresgetier, helles Fleisch; verträgt keine Süße, setzt aber zu vegetarisch anspruchsvoller Küche nachhaltige Akzente. Großer, langlebiger, traditioneller weißer Rioja raren Niveaus.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: nichtzertifiziert
biodynamisch | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
SRW19800



www.weinhalle.de