



»Viña Muriel« Blanco Reserva

Bodegas Muriel

Weißer Rioja. Gekeltert aus der Viura-Traube, auch Macabeu genannt. Hier auf bemerkenswertem Niveau zelebriert. Die Bodega Muriel ist ein typischer Rioja-Riesenladen. Ihre rare weiße Viña Muriel Reserva aber kommt von einem ohne Agrarchemie bewirtschafteten Weinberg namens El Gallo, der ein paar Kilometer außerhalb von Elciego auf knapp 500 m Höhe liegt. Karger Kalkmergel. 30 Jahre alte, tiefwurzelnde Viura-Reben. Kontinentales Klima mit deutlich atlantischem Einfluss.

Ein Weißwein voll tiefgründiger Frische mit lebendiger Säure und faszinierender Strahlkraft. Hinreißend attraktiv, aber gewöhnungsbedürftig. Erinnert er in seiner prononcierten Morbidität doch an großen gereiften Blanc de Blancs-Champagner und die Weißwein-Legenden der Viña Tondonia. Seine altmodisch morbide Ausstrahlung spiegelt das enorme Reifepotential der Rebsorte wider. Ungewohnt deutlich der Einfluß neuen Faßholzes, der hier aber raffiniert in den Reifentönen des langen Flaschenlagers verschmilzt. Zitrusfrüchte und weiße Blüten, Autolyse der Hefe, braune Gewürzaromen und Röstnoten neuer Fässer. Im Mundgefühl saftig und geschmeidig im Trinkfluß, reif in der Aromatik und quicklebendig im Spiel von Säure und Frische. Enorm lang und spannend würzig im Nachklang. Rare Ausstrahlung, die Reife zum Thema und diese Reserva besonders macht. Großes Kino aus der Rioja. Mal nicht in Rot sondern in Weiß.

Zu gegrilltem Fisch, zu Sushi, zu Reis- und Nudel-Gerichten mit Pilzen, zu hellem Fleisch an kraftvollen Saucen und hochwertigen Weichkäse.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 1,7 g/l

Bewirtschaftung: Integrierter Anbau

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: alter Stil | im neuen Faß
vergoren und gereift |

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,26

0,75l

SAW14100



www.weinhalle.de