



## »Fuente Leon« Rioja blanca

### Bodegas Ojuel

Die Rioja stand einst für Weißwein. Das ist lange her. »Fuente Leon« des jungen Miguel Martinez entführt in diese alte Welt der Rioja. Gekeltert aus Tempranillo Blanca und Garnacha Blanca, deren Reben auf 800 m Höhe stehen, kurz bevor die Sierra de la Demanda Weinbau unmöglich macht. Die Böden dort sind steinig und schwer zu bearbeiten. Deshalb bewirtschaften nur noch wenige Bauern hier Weinberge. Miguel Martinez hat die Reben von der Familie übernommen, auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und teilweise sogar neu gepflanzt. In mühsamer Handarbeit und winziger Dimension entsteht dort ein Weißwein, den wir in Ausstrahlung und Ursprünglichkeit hinreißend finden: »Fuente Leon«, benannt nach einer alten Quelle an der Cañada Real Galiana, aus der die Wanderschafe früher auf ihrer Transhumanz tranken, bevor sie den Aufstieg durch das Moncalvillo-Gebirge begannen.

Miguel vergärt den Wein bei Raumtemperatur spontan im kleinen Edelstahltank, seinem einzigen Zugeständnis an die Neuzeit. Weißer Rioja, aufregend untechnisch im Charakter eines vom »Fortschritt« unberührten Naturweines. Weniger Frucht als Würze und doch Grapefruit, Pfirsich, tropische Früchte, Honig, weiße Blüten und trockene Sommerkräuter im Duft. Im Mund strahlend frisch und mundwässernd herb, trocken, pfefferminzig und frisch in der Säure der Höhenlage, die sich unerwartet mild anfühlt und den Wein schlank macht, ohne ihm die Dichte und Konzentration des niedrigen Ertrags zu nehmen. Ein ausgesprochen guter Begleiter zu frühlingshafter vegetarischer Küche, aber auch zu Seefisch erweist. Biologisch zertifiziert und visionär CO2 bilanziert. Das neue Spanien.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,26

0,75l

SRW21602



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