# »Carrasojuela« Rioja blanco

## Bodegas Ojuel

Miguel Martinez ist trotz seiner jungen Jahre ein begnadeter Wnzer, der eine Vision verfolgt, die ihn neben Juan-Carlos Sancha zur großen Ausnahme-Persönlichkeit in der Rioja macht.Hier sein großer Weißwein, ein »gemischter Satz« aus einem historischen, bisher nie kommerziell bewirtschafteten Weinberg, den Miguel Martinez in aufwändiger Handarbeit restauriert und zu neuem Leben erweckt hat. Er liegt im abgelegenen Süden des Weinbaugebietes der Rioja, an den Gebirgsausläufern der Sierra De La Demanda. Alte knorrige Viura-Rebstöcke stehen hier im traditionellen Mischsatz mit vergessenen, bis heute nicht identifizierten lokalen Rebsorten auf kalkhaltiger Tonerde und steinigem Sandboden. Die Ausbeute der alten Reben ist gering, Miguel konnte der Parzelle nur 1200 Flaschen abringen.Nach der Ernte von Hand maischt er die Trauben gemeinsam ein, vergärt den Most spontan und reift den Wein dann 3 Monate in neuen Fässern aus Akazienholz auf der Feinhefe. Ohne zusätzliche Schwefelung. Ergebnis ist ein beeindruckend charaktervoller Weißwein abseits des Mainstreams. In sich ruhend, sensorisch dicht verwoben, reintönig aber auch komplex würzig, im Mundgefühl anspruchsvoll vielschichtig, aufregend herb und ungewohnt kräuterwürzig. Weißwein aus vergangenen Zeiten, in denen er noch der Versorgung der lokalen Bevölkerung vorbehalten war. Toll, daß es solch flüssige Zeitzeugen noch gibt. Ein maximal authentischer Essensbegleiter zu mediterraner Fisch- und Gemüseküche, sowie zu Rohmilchhartkäse.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | völlig unbehandelt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
SRW19601

K&U
www.weinhalle.de