



»Calagraño« Rioja blanca Crianza Oxidativa Bodegas Ojuel

»Calagraño«, ein so origineller wie rarer Weißwein, mit dem Miguel Martinez alles gemacht hat, was man mit Weißwein, wie ihn der Markt fordert, nicht machen soll. Er ist also nichts für Leute, die das Normale suchen. »Calagraño« heißt eine uralte, als minderwertig angesehene weiße Rebsorte, die heute nur noch auf wenigen Hektar in der Rioja steht. Miguel hat sie auf einer winzigen Parzelle in 600 m Höhe am Fuß der Sierra de la Demanda entdeckt. Sie steht dort zusammen mit anderen, noch nicht identifizierten alten Rebsorten, deren Alter auf über 100 Jahre geschätzt wird. Aus ihren Trauben keltert Miguel diesen archaisch anmutenden Museums-Weißwein. Phenolisch herb mit viel Gerbstoff auf der Zunge. Radikal fruchtfrei, weil spontan maischevergoren. Durch den Schalenkontakt goldgelb bis orange in der Farbe. Zusätzlich auf der Florhefe als »Crianza oxidativa« gereift, ähnlich einem Fino- oder Manzanilla-Sherry. Die dickschaligen Beeren waren klein, die Säure ihres Weines sehr hoch; um sie nicht unangenehm spitz und hart ausfallen zu lassen, sorgte er über den Maischekontakt für natürliche Entsäuerung und durch die Reifung auf der Florhefe für natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe. Ergebnis ist ein von den Gerbstoffen der Maischegärung deutlich geprägter Weißwein, dessen frische Säure sich in knochentrockene, aber dichte und spannend herbe physische Substanz integriert, die dem Wein ungewohnt individuelle Eigenart verleiht. Oxidativ wie trockener Sherry im Charakter. Im Duft an Bratapfel, Malz und warmen Teig erinnernd. Hochgetönt in der Farbe, durch den Ausbau auf der Florhefe entsprechend salzig, rasant frisch und mundwässernd herb im Mundgefühl. Der perfekte Aperitif zu Salzigem, ideal zu proteindominierter Frisch- und Fisch-Küche, allen voran japanisch oder nordisch. Absolut irres Preis-Genuß-Verhältnis!

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Ausbau auf der Florhefe | ungeschönt |
unfiltriert | Naturwein |
Maischevergoren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,19

0,75l
SRW18603



www.weinhalle.de