



## Rioja Rosado Reserva »Finca el Estanque« Bodegas Carlos Serres

In der Rioja gibt es alles, vom billigen Gruselwein über sterile Techno-Tropfen bis zu altmodischer Avantgarde. Spannend ist, daß sich einige der im 19. Jahrhundert gegründeten Handelshäuser heuter wieder ihrer Wurzeln besinnen. Sie knüpfen an vergessene Traditionen an, stellen auf regenerative Bewirtschaftung um und wagen es, Weine zu produzieren, die aus der Zeit fallen. Die Bodega Carlos Serres praktiziert das in aller Stille mit ihrer »Finca el Estanque«-Linie. Im kleinen Maßstab nur, aber bewundernswert konsequent.

Ihre rare Rosé-Reserva aus Tempranillo steht dafür. Altes Zeug, könnte man meinen, wenn man den Jahrgang sieht. Doch das täuscht. Die Rioja liegt hoch, hier sind es 500 m über dem Meer. Niedrige pH-Werte sind die Folge, weshalb die Weine sehr viel besser reifen als man es ihnen zutrauen würde. Und so duftet diese raffiniert altmodisch auftretende Rosé-Reserva unerwartet frisch und rassig. Ihre Farbe betört lachsfarben. Im Mund zieht sie straff und schlank über die Zunge. Mineralisch pikant gewürzt, in den Gerbstoffen subtil trocken, fein und elegant. Im Duft eher dezent als laut, dafür vielschichtig und würzig, alles andere als banal »fruchtig« also, und im Alkohol appetitlich leichter, als es die 13,7 % vermuten lassen. Im Mundgefühl mundwässernd griffig zupackend, animierend herb im Spiel der feinen Gerbstoffe. Man ahnt den Ausbau im Holzfaß, gekonnt eingebunden in überaus agiles Muskelspiel in stoffiger Substanz. Rosé als raffinierter Speisenbegleiter, kein Solotänzer. Belebend anders als gewohnt und weder »alt« noch billig, sondern anspruchsvoll zukunftsfähig und pures Rosé-Vergnügen mal anders. 1300 Flaschen Gesamtproduktion.

Alkohol: 13,7 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2027+  
Restzucker: 1,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: nichtzertifiziert  
biodynamisch | ungeschönt | ohne  
Enzyme und andere Zusätze  
verarbeitet  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Geschwefelt  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
SRR18803



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