



»Ad Libitum« Rioja Maturana blanca

Bodega Juan Carlos Sancha

Weißwein magischer Ausstrahlung. Der seltene weiße Rioja aus alter, vergessener Rebsorte verweigert sich des schnellen Zugriffs und ist doch alles andere als kompliziert oder fordernd, eher leise als laut, eher introvertiert als Mainstream, aber ganz schön sexy. Offenbart sich nämlich als aufregend universeller Speisebegleiter, der alles mitmacht - außer Süße. Die mag er nicht. Maturana Blanca. Eine alte autochthone weiße Rebsorte der Rioja. Sie wird dort schon im 17. Jahrhundert erwähnt. Juan Carlos Sancha hat sie vor dem Vergessen gerettet und seit 1995 im Anbau. Ihr von Natur aus niedriger pH-Wert macht sie im Mund spannend straff und präzise, ohne sauer zu schmecken. Sie ist fäulnis anfällig und erreicht schnell hohe Zuckerwerte. Das macht ihre Kultivierung zur Herausforderung. Juan Carlos Sancha beherrscht sein Metier. Er keltert daraus einen einzigartig spannenden weißen Rioja, spontan im Edelstahltank vergoren und dann über 3 Monate auf der Vollhefe im gebrauchten Barrique gereift. Hauchzart umrahmt das Faßholz den würzig gehaltenen Duft, der an Heu, Wildkräuter und reife, gelbe Früchte erinnert. Im Mund breit und säurearm, kleidet der Wein den Mundraum würzig aus mit unerwartet potenter Strahlkraft und Frische. Ein Naturwein-Wunder für alle, die gerne kochen.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | keine önologischen
Zusätze | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
SRW22750



www.weinhalle.de