



Rioja »Reserva« Castillo de Sajazarra

Castillo de Sajazarra

Wie schmeckt »echter« Rioja? Castillo de Sajazarra ist eines der höchstliegenden Weingüter der Rioja. Seine Reserva beeindruckt deshalb nicht mit schierer Konzentration oder Mords-Kraft, sondern durch Frische im Mundgefühl und eine Länge am Gaumen, die von der Säure der Höhenlage getragen wird. Ihre kraftvolle Textur entlädt sie in Gerbstoffen eindrucksvoll dichter Struktur auf die Zunge. Der charakteristische Hauch hellen Tabaks prägt sie ebenso, wie orientalische Gewürze, die Aromen dunkler Beeren und der delikate Charme der höchsten Lagen der Rioja.

Souverän bewältigt Sajazarras Reserva den Balanceakt von muskulöser Kraft mit komplexer Tiefe und lebendiger Frische. Authentische Rioja, unverwechselbar in Ausstrahlung und Charisma, unaufgeregt souverän im Glas, kraftvoll und zart zugleich, delikat im Gefühl, aber zupackend muskulös in der Wirkung. Expressiv würzig und herb, aber auch charmant im Charakter macht sie die wilde Landschaft der Rioja Alta spürbar, atmet die Frische der spektakulären Lage hoch über dem fast biblisch wirkenden Tal der Rioja Alta, verbreitet die ätherische Würze sommerlicher Wildkräuter, die ihre Weinberge umsäumen, und scheut sich nicht, den 24 monatigen Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques zu zeigen.

Xabier Marquinez hat seine Reserva in berührender Harmonie in Szene gesetzt. Ihre natürliche Frische wird sich im kraftvoll körperreichen Jahrgang 2016 in den kommenden Jahren zu einem klassischen Rioja entwickeln, der bewußt nicht jenes banale Konzentrations-Klischee zitieren wird, das die modernen säurearmen, weichgespült süßlichen Riojas hierzulande so erfolgreich macht. Diese Reserva widmet sich der Delikatesse und dem unverwechselbaren Charakter der Rioja Alta. So schmeckt sie also, die echte Rioja.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
SRR18502



www.weinhalle.de