

## DIE REGION

Nur wenig erinnert in der malerischen Region der **Rioja** an das mediterrane Spanien mit seiner vitalen Melange aus Einheimischen und Erholung-Suchenden. So faszinierend der Anblick der Landschaft am Fuße der Pyrenäen, so sorg ist der Boden, dem der wohl berühmteste Wein Spaniens abgerungen wird, der Rioja. Das Klima ist eher rau und mäßig kontinental, denn die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich hingegen der kühle – und manchmal auch feuchte – Einfluss des Atlantiks bemerkbar. Diese moderaten klimatischen Bedingungen sorgen zugleich für die enorme Feinheit und Finesse der Weine der Rioja. Drei Sub-Regionen liefern die Trauben für das große Aushängeschild der spanischen Weinkultur, von denen die Gebiete Alta und Alavesa die Bedeutendsten sind.



Gonzalo Rodriguez,  
der Winemaker von Barón de Ley

## DER ERZEUGER

**Barón de Ley** ist zwar noch ein sehr junger Erzeuger in der großen Geschichte der Rioja, denn die Gründung datiert gerade einmal auf die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts. Dennoch hat dieser Musterbetrieb seinen Stammsitz an einem ehemaligen Kloster aus dem Jahr 1548, das mitten in alten Weinbergen liegt, aus dem Barón de Ley ausschließlich die Trauben für seine exzellenten Rioja-Weine erntet. Das Alter der ehrwürdigen Rebstöcke war bereits in den 90er Jahren Garant für das extrem hohe Ansehen, das die Weine von Barón de Ley sehr rasch genossen. In dem stolzen Reifekeller lagern sagenhafte 12.000 Barriques, in dem die Weine ruhen und ihrer Bestimmung entgegenreifen dürfen. Seit nunmehr 20 Jahren zählt Barón de Ley zu den hoch angesehenen und allerbesten Erzeugern in der Rioja.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur wenigen Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Rioja verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft hierbei mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert immerhin mindestens 3 Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen 5 Jahre und mehr. So haben sich ganz spezifische Rioja-Stile herausgebildet. Wer zudem Lust auf ein abseits des Mainstream liegendes Genusserlebnis in Sachen Weißwein aus ist, sollte unbedingt einmal einen der eher seltenen weißen Rioja probieren.

# 2016 CORTE MAYOR RIOJA RESERVA

Rioja DOCa, Barón de Ley

## WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe funkelt in einem mittleren Rubinrot von schöner Intensität und weist dabei eine zarte Transparenz auf. Ganz typisch für die Reife einer Reserva zeigt der Rand feine orangefarbene Reflexe. Der Duft ist typisch, klassisch und traditionell ohne Modernismen, neben vielerlei Anklängen an **dunkle Kirschen** und **Brombeeren** findet man auch zarte Noten von **Kokos, Vanille** und **Zitronengras**. Der Geschmack ist rassig aber dabei sehr ausgewogen und gut balanciert, der feingliedrigen Säure steht ein eleganter Extrakt und wiederum eine ganze Reihe dunkelbeeriger Aromen gegenüber, die im Verbund mit den feinkörnigen Tanninen dem Wein eine schöne Harmonie verleihen. Im langen, nuancierten Finale spürt man auch wieder die Aromen von Vanille, feinen Kräutern und Zitronengras. Dieser Rioja zeigt sich kompromisslos klassisch und beweist dadurch einen stilvollen, zeitlosen Charakter.



ROBERT PARKER

»Baron de Ley ist eine zuverlässige Quelle für traditionellen Rioja.«

**Tempranillo, Maturana, Graciano**



2031



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Parade-Rioja zu gebratenem Schweinefleisch oder zu einer Reh- oder Hirschkeule, passt aber auch hervorragend zu einem Lammcarrée.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---