

## DIE REGION

Nur wenig erinnert in der malerisch schönen Region **Rioja** an das mediterrane Spanien mit seiner vitalen Melange aus Einheimischen und die Erholung Suchenden. So faszinierend der Anblick der Landschaft am Fuße der Pyrenäen, so karg 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 Atlantik deutlich bemerkbar. Diese moderaten klimatischen Bedingungen sorgen allerdings zugleich für die enorme Feinheit und die 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 beiden besten und bedeutendsten sind.



Jairo Fernandez Perez,  
der Önologe

## DER ERZEUGER

Nachdem **Pagos del Rey** bereits im Ribera del Duero mit großem Erfolg Wein erzeugt, hat das Weingut in der Rioja im Jahr 2004 eines der spektakulärsten Projekte in das Leben gerufen. Das Weingut für den Rioja befindet sich am rechten Ufer des Ebro in den Ausläufern der Subregion Alavesa, der vielleicht besten Herkünfte der Trauben für Spitzen-Rioja. Für den Bau der Winery wurden in tiefem Respekt vor Landschaft und Natur nur natürliche Materialien verwendet. Die Architektur vermittelt den Eindruck eines Schiffes, ein Verweis auf die Mission von Pagos del Rey für hochqualitative Weine als wertvolles Kulturgut der Region Rioja. Die Trauben für die Weine von Pagos del Rey stammen alle aus den umliegenden Weinbergen des Gebietes Alavesa.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur wenigen Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen der **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Zunehmend aber konzentrieren sich die hochwertigen Produzenten auf den Stolz Spaniens, den **Tempranillo**. 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.

# 2015 ESQUADOR RIOJA RESERVA

Rioja DOCa, Pagos del Rey

## WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe präsentiert sich in einem für eine Reserva typischen, mittleren Rubinrot von schöner Intensität, feiner Transparenz, umrahmt von bräunlichen Reflexen, die auf eine schöne Reife des Weines verweisen. Der Duft ist recht typisch und klassisch mit eleganten Anklängen von **Kirschen, Kirschkonfitüre, Zitronengras, frische Vanille, Mokka** und **getrockneten Kräutern** sowie **Gewürzen wie Zimt und Sternanis**. Insgesamt eine schöne Balance zwischen jugendlichem Charakter und Reife. Der Geschmack ist mittelgewichtig, die Tannine sind feinherb, dabei reif und warm, so dass sie am Gaumen samtig und schmeichelnd wirken. Darüber entfaltet sich wieder das finessenreiche und komplexe Spiel zwischen Frucht und Würze. Das Finale ist anhaltend und wird durch eine hintergründige Mineralität zu beachtlicher Länge getragen. Das ist einmal mehr ganz klassische und stilvolle Rioja-Kultur ohne Zugeständnisse an schnelllebige Moden.



Tempranillo



2024



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein eleganter Rioja wie dieser passt hervorragend zu einem Schweinebraten, Rinderschmorbraten oder in Rotwein geschmortem Geflügel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---