

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 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 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.



Esperanza Elias,
die Winemakerin

DIE ERZEUGERIN

Was mit dem Traum des Gründers Don Felipe Ugaldó im Jahr 1882 begann, ist heute eine der großen Rioja-Erfolgsgeschichten. Seit 1921 trägt der Betrieb seinen heutigen Namen – und mit jener Zeit begann auch der Aufstieg, der seit den 1980er Jahren noch einmal deutlich an Fahrt aufgenommen hat. Bis heute wird auf dem Weingut mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe gearbeitet, die einst Don Felipe auszeichnete. Es gilt als einer der führenden Betriebe der Rioja und erhält für seine Weine regelmäßig Medaillen und hohe Auszeichnungen. Das Weingut liegt inmitten der 70 ha umfassenden Weinberge, so sind die Wege von der Lese bis in den Keller kurz – die Trauben werden frisch verarbeitet. Der eigentliche Schatz der Bodega sind ihre viele Jahrzehnte alten Rebstöcke, deren extraktreiche Trauben von einem jungen, engagierten Team unter der Leitung von Esperanza Elias sorgfältig vinifiziert werden. Der Leitspruch bei **Rioja Vega**: Nur Klassiker sind wirklich modern!

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur wenigen Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen der **Tempranillo** (= der früh Reifende) die Wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Zunehmend konzentrieren sich die Produzenten auf den Tempranillo. Ein Rioja verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert mindestens drei Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen fünf Jahre und mehr. Wer Lust auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genusserlebnis hat, sollte unbedingt einmal einen der seltenen weißen Rioja probieren.

2016 RIOJA VEGA RESERVA GRAN SELECCIÓN

Rioja DOCa, Rioja Vega

WEINBESCHREIBUNG

Für diese besondere Selección aus dem grandiosen Jahrgang 2016 hat man bei Rioja Vega die Rioja-Starrebe Tempranillo mit ein wenig Graciano und einem ganz kleinen Anteil Mazuelo zusammengeführt. Die Trauben stammen dabei aus Weinbergen mit sehr alten Reben und schmecken besonders aromatisch. Kräftig und tief ist bereits die Farbe des Weines, ein glänzendes Kirschrot. Das Bouquet ist vielschichtig mit Aromen von reifer **dunkler Frucht, sanften Röstnoten** und einem Hauch von **Vanille**. Samtig-weich und rund präsentiert sich der Wein am Gaumen. Die Tannine sind dank des Ausbaus im Barrique über viele Monate glattgeschliffen, verleihen der Reserva aber eine gute, stabile Struktur. Bei aller Reife ist der Eindruck doch saftig, der Nachklang ist angenehm fruchtig. Dieser Wein wird nur für Kunden von HAWESKO selektiert.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf der Berliner Wein Trophy wurde die große Qualität der Reserva Gran Selección von Rioja Vega mit einer Goldmedaille ausgezeichnet und vom Falstaff mit 92+ Punkten gewürdigt.



BERLINER WEIN TROPHY 2021
FRÜHJAHRSVERKOSTUNG

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Graciano, Mazuela



2017



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Für alle Freunde von gegrilltem Fleisch – Rind oder Wild – ist diese Rioja Reserva die perfekte Empfehlung. Dunkle Kraft gesellt sich so zu dunkler Würze.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
