

DIE REGION

Nur wenig erinnert in der **Rioja** an das mediterrane Spanien. 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 rau und mäßig kontinental, die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich der kühle Einfluss des Atlantiks bemerkbar. Diese Bedingungen sorgen für die Feinheit und die Finesse der Weine. Drei Sub-Regionen liefern die Trauben für das Aushängeschild spanischer Weinkultur, von denen die Gebiete Alta und Alavesa die bedeutendsten sind. In erster Linie kennt man Rioja für seine eleganten und finessenreichen Rotweine, deren Hauptbestandteil der Tempranillo liefert. Die Bodegas lagern ihre Weine je nach Qualitätsstufe unterschiedlich lange in Eichenfässern und in der Flasche, so dass der Weinfreund einen Wein mit Trinkreife und Lagerpotenzial erhält.



Maria Larrea,
die Winemakerin

DER ERZEUGER

Die **Compañía Vinícola del Norte de España**, wurde 1879 in Haro gegründet. CVNE (sprich »Kune«), wie die Bodega von ihren Fans liebevoll genannt wird, hat als Rioja-Pionier ganz maßgeblich am kometenhaften Aufstieg der Rioja mitgewirkt. Obwohl die Compañía die Tradition des Rioja über ihr ganzes Schaffen stellt, bildete sie über viele Jahre hinweg die Speerspitze der Innovation. So wurde etwa der Weinkeller zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach architektonischen Prinzipien von Gustav Eiffel konstruiert. Neben effektiver Arbeit gestattete er bis heute den dahin ruhenden Weinen eine perfekte Ausbau- und Reifezeit. Neben den eleganten und sehr feinen roten Rioja-Weinen entstand hier der erste populäre Marken-Weißwein Spaniens, der Monopole. Seit 2006 ist Maria Larrea für den Keller des Hauses verantwortlich, wo sie zuvor als Önologin gearbeitet hatte. Als Weinexpertin gehören die technische Leitung der zu CVNE gehörenden Keller und die Entwicklung der Weine von Cune, Imperial, Viña Real, Monopole und Real de Asúa zu ihren Aufgaben, die sie mit bravour meistert.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIOJA

Das Herzstück jeden Riojas ist die außerordentlich hochwertige Rebsorte **Tempranillo**. Kleinere Beigaben von **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** runden den Wein ab. Der Tempranillo ist die perfekte Sorte für das Gebiet, denn der Name leitet sich von »frühreifend« ab, eine sehr wichtige Eigenschaft in einer Region, die in Spätherbst und Frühjahr von zerstörenden Frösten heimgesucht werden kann. Der karge, mineralische Boden und das kühle Klima verleihen den Weinen herrliche Finesse und elegante Stilistik. Die Dauer der Lagerung ist ein entscheidendes Kriterium, denn hierdurch wird gewährleistet, dass der feine Wein in perfektem Stadium zum Kunden gelangt.

2016 CVNE VIÑA REINA RIOJA CRIANZA

Rioja DOPa, Compañía Vinícola del Norte

WEINBESCHREIBUNG

In der Rioja dauerte die Weinlese 2016, nach einem trockenen und heißen Sommer, ganze zwei Monate bei schönem Wetter. Das Jahr war außergewöhnlich gut in Bezug auf Quantität und Qualität. Dies zeigt sich auch in dieser Crianza, die in einem prachtvollen Lila mit rubinroten Reflexen schimmert. Der Duft ist konzentriert und reich an Finesse. Der Geschmack ist sehr elegant, erstaunlich leicht trotz aller Konzentration. Die aromatische Struktur signalisiert ein enormes Potenzial am Gaumen, die feine Säure sorgt für einen belebenden Trinkfluss und das Finale ist glatt und erfreulich lang. Dieser Wein bietet alles, was einen klassischen Rioja ausmacht: Intensität, Eleganz, gekonnter Holzeinsatz. Eine zeitlose Weinschönheit, die sie nicht verpassen dürfen!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

»Einer der großen Namen in der Rioja«, schreibt Hugh Johnson in seinem Weinführer über die Compañía, die 2019 auf der International Wine and Spirits Competition als bestes Weingut ausgezeichnet wurde.



MUNDIAL DE TEMPRANILLO 2019

GOLDMEDAILLE

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2019

Bestes Weingut

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu Wildgerichten wie Rehrücken, Wildschwein oder Hirschsteak, auch zu geschmorten Gerichten vom Schwein macht er eine exzellente Figur.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
