

DIE REGION

Ganz ohne Zweifel ist die **Rioja** das bedeutendste Anbaugebiet Spaniens. Dort, unweit des Golfs von Biskaya, ist der moderne, von Bordeaux beeinflusste Weinbau in Spanien entstanden. Das Klima an der Küste ist eher rau bis gemäßigt kontinental, und die Böden bieten exzellente Voraussetzungen für die Entstehung sehr unterschiedlicher Weintypen. Die hochwertigsten Rioja – in großen Teilen vom Tempranillo geprägt – entstehen in der hoch gelegenen, vom Kalkstein beeinflussten Rioja Alta. Die trinkfreudigsten roten und weißen Rioja findet man im Baskenland, in der Rioja Alavesa. In der Rioja Oriental, früher als Rioja Baja bezeichnet, erreichen vor allem mediterrane Sorten wie etwa die Garnacha einen besonderen Charakter. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Lagerungen für Crianza, Reserva und Gran Reserva.



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.



Tempranillo, Maturana, Graciano



2016



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
