



Rioja DOCa, BIO

Lanzaga 2018 Telmo Rodriguez

CHF 31.50

 75cl
 14%
 Rioja
 Tempranillo, Graciano
AN 42627518

Vinifikation

Spontanvergärung im Zementtank, danach Ausbau für ca. 14 Monate im Barriquefass und verschiedenen Holzfässern.

Degustationsnotiz Nase

rote Beerenfrüchte, Waldhimbeeren, würzige Anklänge, zarte florale Noten, dezente Röstaromen.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, feiner Auftakt, dicht und gehaltvoll, bleibt jedoch immer elegant und fein tragend, feinkörniges Tannin, mineralischer Abgang.

Passt zu

Tapas, würzige Pastagerichte

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Wo immer man über die herausragenden Weine Spaniens spricht, fällt schnell der Name Telmo Rodríguez. Der Basken verfügt über das besondere Talent, Tradition und Moderne zu verknüpfen, indem er sich zu den Wurzeln der ursprünglichen Region Rioja bekennt und zugleich nach neuen Wegen sucht. Die Bodega Lanzaga in der Rioja Alavesa umfasst heute auf 15 Hektaren unterschiedliche Terroirs, die separat gepflegt und ausgebaut werden. So zeigt sich der einzigartige Charakter jeder Lage, der sich in den ausdrucksstarken Weinen widerspiegelt. Tolle Terroir-Weine von einem innovativen Winzer.



Lanzaga 2018 Telmo Rodriguez

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weisse Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.