

Rioja

Das Weinbaugebiet Rioja gehört zu den bedeutendsten in Europa. Mit einer Anbaufläche von 60.882 ha (Stand 2008) [1] liegt es am Fluss Ebro in Nordspanien. Als Böden überwiegen weißer Kalk sowie rotgrauer Lehm. Über 20.000 Winzer produzieren dort zu 85 % Rotwein, aber auch Rosé-, Rotling- und Weißweine. Es finden sich vor allem die roten Rebsorten Tempranillo (61 % der Anbaufläche), Garnacha (18 %), Mazuelo (3,5 %) und Graciano (0,7 %) und die weißen Rebsorten Viura (15 %), Malvasia (0,25 %) und Garnacha Blanca (0,09 % der Anbaufläche). Die klassischen Riojas sind entweder reinsortige Tempranillo-Weine oder Verschnitte mit einem Tempranillo-Anteil von weit über 50 % und kleineren Anteilen von Garnacha, Mazuelo und Graciano. Einige wenige Erzeuger vinifizieren auch sortenreine Weine aus Garnacha, Mazuelo (bei der es sich um die Sorte Carignan handelt) und Graciano, wobei insbesondere die Letzteren als besondere Spezialität gelten.



Die Regulierungsbehörde der DOC Rioja ist der Consejo Regulador de la Denominación Calificada Rioja mit Sitz in Logroño. Seine Aufgabe ist die Festlegung und Überwachung der Anforderungen an Rioja-Weine, wie z. B. zulässige Rebsorten, Zucker- und Alkoholgehalt, Einsatz von Zusatzstoffen. Des Weiteren überwacht er die zulässigen Anbauflächen und Produktionsmengen.



Alta Rio Tinto

Der WEIN

Trauben: 95% Tempranillo, 5% Viura

Herkunft: Anbaugebiete in Cenicero und Fuenmayor auf ton-kalkhaltigem Boden. Alter der Weinstöcke 10 bis 20 Jahre mit einem Ertrag von 6.500kg/ha.

Ausarbeitung: Manuelle Lese in der vierten Septemberwoche und in der ersten Oktoberwoche. 7-tägige alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (20 - 25 °C). Malolaktische Gärung im Behälter.

Etikett des Consejo Regulador:
Vino de cosecha/Jahrgangsw Wein

Herstellungsmenge: 120.000 Flaschen (75 cl)

Die WEINPROBE

Ein Wein mit der Farbe der Picota-Kirsche, leichtem Violetteinschlag und von mittlerer Intensität. Sein besonderes aromatisches Profil ist die Fruchtigkeit und der Geschmack von reifen, schwarzen und roten Beeren die einen subtilen Hauch von Lakritz wachrufen. Am Gaumen erweckt er Fülle, Frische und Intensität. Zusammengefaßt ein bleibender Geschmack. Seine milden und ausgereiften Tannine lassen eine positive Entwicklung des Weines vorhersagen.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 13% Vol
Säure: 5,58 g/l
pH: 3,66
Polyphenole: 49



Alta Rio Crianza

Der WEIN

Traube: 97% Tempranillo, 3% Mazuelo y Graciano

Herkunft: Verschiedene Gebiete der Gemeinden Cenicero und Elciego mit tonhaltigem Kalkstein. Die Rebstöcke sind zwischen 14 und 25 Jahren alt mit einem Ertrag um 6.000 kg/ha.

Ausarbeitung: Von Hand gelesene Trauben in der ersten Oktoberwoche. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25 - 30 °C) und für 14 Tage für die malolaktische Gärung in Behälter abgefüllt. 12 Monate in Fässern aus französischer mittelbrauner Eiche, anschließend 12 Monate lang in der Flasche gelagert.

Herstellungsmenge:
250.000 Flaschen (75 cl)
15.000 Magnum (150 cl)
10.000 kleine Flaschen (37,5 cl)

Die WEINPROBE

Von hoher Qualität. Seine kirschrote Farbe ist schön und intensiv. Die Aromen von feiner Intensität wecken Spuren von Weintrauben und frischem Holz. Er ist mundig, ausgewogen und hat einen langen Abgang. Er verspricht ein guter und erfolgversprechender Wein zu werden. Ein angenehmer Wein, der einen nicht gleichgültig lässt.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 13,5% Vol
Säure: 5 g/l (Weinsteinsäure)
pH: 3,72
Polyphenole: 50



Alta Rio Reserva

Der WEIN

Traube: 100% Tempranillo

Herkunft: Verschiedene Weinberge in Cenicero und Fuenmayor auf ton-kalkhaltigem Boden.

Alter der Weinstöcke 20 bis 25 Jahre mit einem Ertrag von 5.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Von Hand gelesene Trauben in der ersten Oktoberwoche. 14-tägige alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25 - 30 °C).

Malolaktische Gärung im Behälter.

16 Monate in Fässern aus mittelbrauner amerikanischer Eiche, anschließend 22 Monate lang in der Flasche gelagert.

Herstellungsmenge: 60.000 Flaschen (75 cl)

Die WEINPROBE

Kirschfarbe mit einem leichten Rubineinschlag, von mittlerer Intensität. Weist aromatische Spuren einer guten Reife im Eichenfaß auf. Das Besondere an ihm ist die Ausgewogenheit von Volumen, Reife und Säure. Seine Nachhaltigkeit mündet in einem angenehmen und harmonischem Abgang.

Ein Wein, der sich in den nächsten Jahren positiv weiterentwickeln wird.

Die WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 13,6 % Vol

Säure: 5,58 g/L (Weinsteinsäure)

pH: 3,52

Polyphenole: 54



Consejo de la Alta Novo

Der WEIN

Traube: 90% Tempranillo, 10% Garnacha

Herkunft: Verschiedene Gebiete der Gemeinden Cenicero, Fuenmayor und Hormilleja mit tonhaltigem Kalkstein. Die Weinstöcke sind zwischen 20 und 30 Jahren alt mit einem Ertrag um 5.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Von Hand gelesene Trauben in der zweiten Oktoberwoche; sie werden auf dem Sortiertisch nochmals verlesen. Kontrollierte alkoholische Gärung (25 - 30 °C) und abgefüllt für 14 Tage. Malolaktische Gärung im Fass und im Behälter.

4 Monate in feinporigen Fässern aus französischer und europäischer mittelbrauner Eiche, anschließend 24 Monate lang in der Flasche gelagert.

Herstellungsmenge: 22.000 Flaschen (75 cl).

Die WEINPROBE

Die reichlichen Niederschläge lagen über denen des Vorjahres in großen Teilen der Region, was das Wachstum der Pflanzen begünstigte. Am Ende des Sommers sorgten die hohen Temperaturen für die richtige Reife. Dadurch wurde eine normale Entwicklung der Reife bei der Glukose und eine verzögerte bei den Phenolen möglich. In der dritten Septemberwoche fand die Weinlese statt, bei trockenem Wetter, ohne Regen bis zum Ende Oktober.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol

Säure: 4,90 g/l (Weinsteinsäure)

pH: 3,5

Polyphenole: 58



Consejo de la Alta Crianza

Der WEIN

Traube: 100% Tempranillo

Herkunft: Weingut La Braza, kalkhaltige Tonböden. Die Rebstöcke sind zwischen 20 und 30 Jahren alt mit einem Ertrag um 5.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Von Hand gelesene Trauben in der zweiten Oktoberwoche. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25 - 30 °C) und für 14 bis 20 Tage in Fässer abgefüllt. Malolaktische Gärung im Behälter. 12 Monate in feinporigen Fässern aus französischer und amerikanischer mittelbrauner Eiche, anschließend 16 Monate lang in der Flasche gelagert.

Herstellungsmenge:

250.000 Flaschen (75 cl),

15.000 Magnum (150 cl) und

10.000 kleine Flaschen (37,5 cl).

Die WEINLESE

Aus klimatischer Sicht war das Jahr ein recht gutes, abgesehen von einigen Ausnahmen. Der Winter war gut und der Frühling bescherte eine perfekte Sproßbildung mit hohem Austrieb und wenigen Frosteinbrüchen und Hagelschlägen. Der heiße, trockene Sommer war bestimmt von strömendem Regen in einigen Gebieten gegen Ende August bis Anfang September. Das Risiko der Fäulnis hielt sich in Grenzen dank einem heißen und trockenem September. Aufgrund des guten gesunden Zustandes der Rebstöcke konnten die Reben eine außergewöhnliche Reife erlangen.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol

Säure: 5,80 g/l (Weinsteinsäure)

pH: 3,55

Polyphenole: 58



Consejo de la Alta Reserva

Der WEIN

Traube: 100% Tempranillo

Herkunft: Anbaugebiet Pena Logrono (Fuenmayor), auf ton-kalkhaltigem Boden. Alter der Weinstöcke 25 bis 35 Jahre mit einem Ertrag von 5.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Von Hand gelesene Trauben in der zweiten Oktoberwoche. 20-tägige alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25 - 30 °C).

Malolaktische Gärung im Behälter.

16 Monate in Fässern aus mittelbrauner feinporiger amerikanischer Eiche, anschließend 24 Monate lang in der Flasche gelagert.

Herstellungsmenge: 30.000 Flaschen (75 cl)

Die WEINPROBE

2001 war ein klimatisch sehr günstiges Jahr für die Kultivierung der Reben, mit einer mittleren Regenstärke, obwohl sehr unregelmäßig (der Regen konzentrierte sich auf die Zeit von November bis April) und wenig Frost und Hagelschlägen. Die hohen Frühjahrstemperaturen förderten den Wuchs der Reben (Knospenbildung, Blüte, Befruchtung und Reife der Reben). Der warme und trockene Sommer förderte die gesunde und außergewöhnlich gute Reife der Trauben, die als Besonderheit gegenüber den Vorjahren Trauben mit kleineren Beeren und weniger Gewicht brachte.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 13,8% Vol

Säure: 5,28 g/l (Weinsteinsäure)

pH: 3,58

Polyphenole: 57



Cata de Consejero Reserva

Der WEIN

Trauben: 100% Tempranillo

Herkunft: Anbaugebiet La Mezana (Elciego), mit kalkhaltiger Tonerde und Anschwemmungen. Das Alter der Weinstöcke beträgt von 35 bis über 50 Jahren mit einem reduzierten Ertrag um 4.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Von Hand gelesene Trauben in Kisten à 15 kg in der ersten Oktoberwoche. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25 - 30 °C) im Faß und lange Gärung von 20 Tagen, Milchsäuregärung im Behälter.

10 Monate in neuen Fässern, anschließend 12 Monate lang in der Flasche gelagert.

Herstellungsmenge: 5.900 Flaschen (75 cl)

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 13 % Vol

Säure: 5,66 g/l (Weinsteinsäure)

pH: 3,44

Polyphenole: 67



Alta Rio Blanco

Der WEIN

Traube: 100% Viura

Anbaugebiet: Verschiedene Weinberge in Cenicero und Fuenmayor, auf ton-kalkhaltigem Boden und mit einem Ertrag von 6.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Handlese in der dritten Septemberwoche. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (15 - 20 °C) und malolaktische Gärung im Behälter.

Herstellungsmenge: 25.000 Flaschen (75 cl)

Die WEINLESE

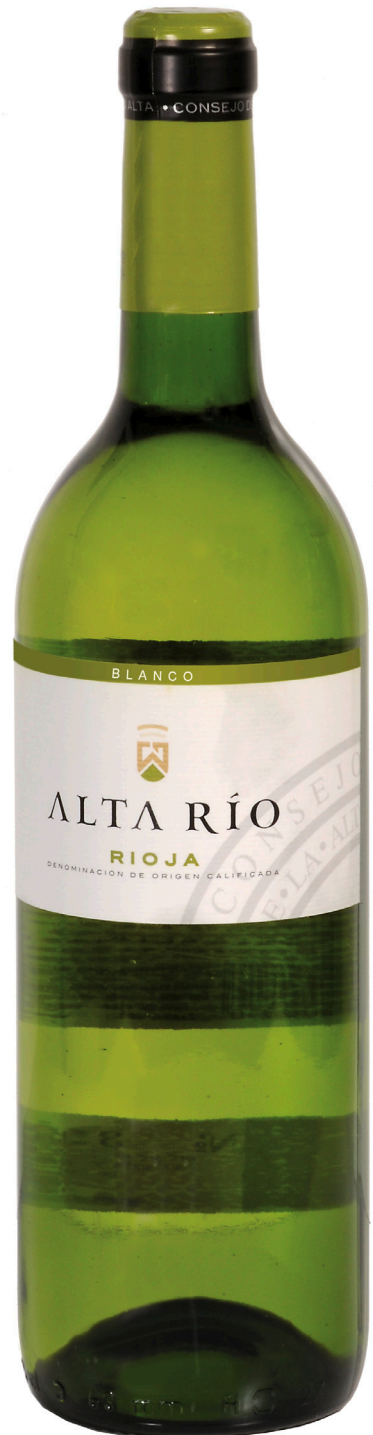
Schöne zitronengelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Er entwickelt Aromen, die an Apfel und blumige Nuancen erinnern, mit einem Gesamteindruck von einem herrlich zarten Bukett. Am Gaumen entwickelt er sein Volumen, seine Geschmeidigkeit sowie seine Ausgewogenheit mit einer unvergesslichen Frische.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 12 % Vol

Säure: 5,28 g/l (Weinsteinsäure)

pH: 3,34



Alta Rio Rosado

Der WEIN

Trauben: 70% Tempranillo, 30% Viura

Herkunft: Verschiedene Weinberge in Cenicero und San Asensio auf ton-kalkhaltigem Boden und mit einem Ertrag von 6.500 kg/ha.

Ausarbeitung: Handlese in der dritten und vierten Septemberwoche. Der gepresste Most der Rotweintraupe wird mit dem der Weißweintraupe gemischt. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (15 - 20 °C), malolaktische Gärung im Behälter.

Herstellungsmenge: 25.000 Flaschen (75 cl)

Die WEINPROBE

Die schöne Lachsfarbe ist charakteristisch für den Clarete des Rioja Alta. Die aromatische Intensität erinnert an rote Früchte mit flüchtigen blumigen Nuancen und an Kräuter. Seine komplexen Aromen rufen eine ausgewogene Vollmundigkeit und Leichtigkeit hervor.

Ein erfrischender Wein, ideal zu Vorspeisen oder einer kompletten Malzeit.

WEINANALYSE

Alkoholgehalt: 12,5% Vol

Säure: 5,5 g/l (Weinsteinsäure)

pH: 3,35

