

Viña Alberdi Reserva DOCa

Jahrgang: 2019
Erzeuger: La Rioja Alta
Art. Nr.: 203.123

Herkunftsland: Spanien
Region: Rioja
Ort des Gutes: Haro



Auszeichnungen

James Suckling: 93 Punkte (Jg. 2015)
Guia Penin: 92 Punkte (Jg. 2015)
Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2015)
Guia Penin: 92 Punkte (Jg. 2016)
Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2018)
Guia Penin: 93 Punkte (Jg. 2014)
Tim Atkin: 90 Punkte (Jg. 2013)

Weingut / Erzeuger

La Rioja Alta ist ein wahres Juwel unter den renommierten Bodegas Spaniens. Das Weingut wurde 1890 von fünf Familien in der kleinen Stadt Haro in der Rioja Alta gegründet. Heute umfasst das Weingut 415 Hektar Weinberge, deren Rebstöcke durchschnittlich 25 Jahre alt sind. Der Ertrag liegt bei nur fünf Tonnen pro Hektar, was die Produktion stark einschränkt. Jeder Tropfen, der hier erzeugt wird, ist daher eine Besonderheit.

Das Weingut hat sich auf die Rebsorte Tempranillo spezialisiert. Die Trauben werden von Hand gelesen und gekühlt in die Bodega transportiert. Dort reifen sie nach der Gärung in selbstgebauten Eichenfässern, deren Holz aus den USA importiert und zwei Jahre im Freien getrocknet wurde.

Die Weine aus La Rioja Alta sind dafür bekannt, dass sie schon sehr gut trinkbar sind, wenn sie auf den Markt kommen. Sie können aber auch problemlos zehn Jahre und länger gelagert werden. Zu den Klassikern gehören Vina Ardanza und Vina Arana, beides Reservas, die zwei Jahre im Barrique reifen. Die Spitzenweine 904 und 890, Gran Reserva-Assemblagen aus Tempranillo und Graciano, lassen das typische Terroir der Rioja Alta erahnen.

Mit dem Gran Reserva 890, der an das Gründungsjahr erinnert, ehrt das Weingut seine Gründer. Der Gran Reserva 904 steht für die erste Abfüllung dieser Art im Jahr 1904. Mit den Weinen Viña Alberdi, Viña Arana Reserva und Viña Ardanza Reserva wurde das Portfolio erweitert.

Trotz des Einsatzes moderner Techniken bleibt die Rioja Alta ihrer Tradition treu. Die Winzer lernen aus der Vergangenheit, reagieren auf die Gegenwart und gestalten die Zukunft. Sie setzen verstärkt auf biologischen Weinbau, verwenden Korken aus fairem Handel und nutzen nachhaltige Energiequellen, um den CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Der Respekt vor der Vergangenheit und das Engagement für die Zukunft machen La Rioja Alta zu einer herausragenden Weinregion.

Beschreibung

Rebsorte:	Tempranillo
Charakteristik:	intensive Nase mit Aromen von Walderdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, unterlegt mit balsamischen Noten von Vanille, Karamell und Kaffeebohnen, warm mit straffer Struktur, schön ausgewogen und sanfte Tannine, im Abgang aromatisch, frisch und harmonisch
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	20 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,9 g/l
Gesamtsäure:	4,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Sehr gut als Begleitung von Aperitifs mit Fingerfood, zur Vesper und zum Grillabend. Präsentiert sich auch zu Reisgerichten, Pasta und Gemüseintöpfen hervorragend.

Stand: 26.04.2024 14:27 Uhr