

Viña Ardanza Reserva DOCa

Jahrgang: 2020
Erzeuger: La Rioja Alta
Art. Nr.: 203.125

Herkunftsland: Spanien
Region: Rioja
Ort des Gutes: Haro



Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 94 Punkte (Jg. 2012)
James Suckling: 95 Punkte (Jg. 2012)
Guia Penin: 93 Punkte (Jg. 2012)
Decanter: 94 Punkte - Beste spa. Rotwein 2020 (Jg. 2012)
Guia Penin: 94 Punkte (Jg. 2015)
James Suckling: 96 Punkte - Top 20 weltweit (Jg. 2015)
Robert Parker / The Wine Advocate: 94+ Punkte (Jg. 2016)
Robert Parker / The Wine Advocate: 94 Punkte (Jg. 2015)
International Wine and Spirit Competition: Gold (Jg. 2015)
Wine Spectator: 91 Punkte (Jg. 2012)
Wine Spectator: 91 Punkte (Jg. 2015)

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 selbstgebaute 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

Farbe:	leuchtend Rot
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha
Charakteristik:	frische und würzige Nase mit Aromen von Süßkirsche und Cassis in herrlicher Kombination mit würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer, Tabak, Muskatnuss, Kaffee, Mokka und Zimt, weich und schmackhaft am Gaumen mit sanfter Frische, Struktur und feinem Tannin, seidig im Abgang mit Frucht- und Gewürznoten
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	25 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Gesamtsäure:	5,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Entfaltet sein ganzes Potenzial zu Lammbraten, rotem Fleisch, Wild (Hirsch, Wildschwein), geschmorten, kräftig gewürzten Fischgerichten und zu kräftigen oder geräucherten Käsesorten. Viña Ardanza ist auch ein exzellenter Begleiter zu einem Barbecue.

Stand: 20.07.2026 05:02 Uhr