

Viña Arana Gran Reserva D.O.Ca.

Jahrgang: 2016
Erzeuger: La Rioja Alta
Art. Nr.: 203.137

Herkunftsland: Spanien
Region: Rioja
Ort des Gutes: Haro



Auszeichnungen

Tim Atkin: 94 Punkte (Jg. 2014)
Decanter: 96 Punkte (Jg. 2014)
James Suckling: 96 Punkte (Jg. 2014)
Guia Penin: 96 Punkte (Jg. 2014)
Guia Proensa: 96 Punkte (Jg. 2014)
Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2015)
Decanter: 97 Punkte (Jg. 2012)
Wine Spectator: 92 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:	dunkles Kirschrot
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano
Charakteristik:	reife, schwarze Frucht, elegante Balsamnoten und Anklänge von Tabak, Karamell, Vanille und Schokolade, am Gaumen viel Frische, fein abgestimmte Säure, weiches Tannin und angenehme Struktur, von der Nase bis zum Abgang lebhaft und elegant!
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,7 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein edler Begleiter zu Enten-, Fasan- oder Putengerichten. Darüber hinaus eignet er sich zu schokoladigem Dessert und selbstverständlich als purer Genuss in guter Gesellschaft nach dem Essen.

Stand: 13.06.2026 10:06 Uhr