



Rioja Reserva Magnum

Produzent	Gómez Cruzado
Land/Gebiet	Spanien/Rioja
Appellation	Rioja D.O.Ca.
Jahrgang	2010
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Tempranillo (100%)
Ausbau	18 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.4 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	Empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	1.5 ltr

Die Suche nach einem modernen, fruchtbetonten Rioja war langwierig. Mehrere Dutzend Exemplare haben wir degustiert, immer mit der Vision von einem stoffigen, mit beerigen Nuancen und eher niedrigem Säurewert getragenen Wein. Häufig trafen wir auf überreife Exemplare, aber auch auf solche mit vegetalen und fehlerhaften Noten. Alles weit entfernt von unserer Vorstellung, wie sich ein Rioja auch präsentieren kann. Wir sind aber der Meinung, dass mit der heutigen Erkenntnis der Weinbereitung die Möglichkeit besteht, auch in dieser Gegend Weine mit modernem Format herzustellen. In der letzten Blindverkostung war dann ein Muster dabei, bei dem ich zu meinen Notizen den Zusatz «must have» hinzufügte. Fernab von der alten Schule, die man allzu oft im Rioja antrifft. Dafür ein molliger, viskoser Tropfen mit stupenden Fruchtnoten. Endlich, wir sind am Ziel.

Modern gemachter Rioja: Im komplexen Bukett kommen Weichselkirsche sowie Dörripflaume zum Vorschein, abgerundet durch den Duft feiner Kräuterwürze und einen Hauch Vanille. Im Gaumen weiche Textur, begleitet von fruchtigem Pflaumenaroma und gut integrierten Tanninen. Macht bereits jetzt Spass, besitzt jedoch gute Entwicklungsreserven.