

Rioja Reserva BIO VEGAN DOC trocken Ijalba



ANBAUGEBIET	Spanien/Rioja
PRODUZENT	Bodega Viña Ijalba, Logroño
	Dionisio Ruiz Ijalba pflanzte 1975 seinen ersten Weinberg auf einem alten Tagebau. Zu dem bereits genutzten Land fügte er zwischen 50 und 60 Zentimeter arme Böden von Straßenräumungen hinzu. Auf diese Weise wurden die traditionellen Böden des Weinbaus in Rioja-Qualität originalgetreu reproduziert, aus denen geringe Produktionen erzielt werden, wobei die Typizität des Gebiets erhalten bleibt: Hänge, flach und wenig fruchtbar. Derzeit verfügt Viña Ijalba über mehr als 90 Hektar eigenen Weinberg, der in verschiedenen Begriffen um Logroño, San Vicente de la Sonsierra und das Valle del Iregua verteilt ist. Die Weine sind Vegan und werden mit Erbsen-Eiweiß geklärt. Produktion: 36hl/ha, 40% Handlese
REBSORTE	80% Tempranillo, 20% Graciano
QUALITÄT	DOC
BODENART	Anbau auf rekultivierten Böden
VINIFIZIERUNG	Ausbau 18 Mo. franz. & amerik. Eichenfaß
DEGUSTATIONSMERKMALE	
Farbe:	Kräftiges Kirschröt.
Duft:	Intensiv und komplexe Nase von roten, gekochten Früchten, Toast und aromatische Kräuter.
Geschmack:	Fleischiger Wein, strukturierte und gute Säure. Sehr harmonisch.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	
Aromen von gekochten, roten Früchten, vollmundig, reifes Tannin, langer Nachhall. Viña Ijalba hat seit seiner Gründung an verschiedenen Projekten zusammen mit Forschungszentren zur Gewinnung einheimischer Sorten von Rioja teilgenommen. Minderheitensorten, die den Weinen dieser Herkunftsbezeichnung traditionell Charakter verliehen hatten und die praktisch als verschwunden galten. Mit dieser Sorge hat Viña Ijalba zum Schutz der biologischen Vielfalt in Rioja beigetragen und ist das erste Weingut der Welt, das Weine ausschließlich mit Tempranillo Blanco produziert.	
WEINANALYSE	Alkohol 14,0 % vol. R-Zucker g/l Säure g/l
SERVIERTEMPERATUR	16-18 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	
Eintöpfe, Wild, rotes Fleisch und Braten. Sehr gereifter Käse.	
AUSZEICHUNGEN	Decanter- Bronze 88 Punkte auf Jahrgang 2015