VON SALIS



Rioja DOCa

Baron de Ley Rioja Reserva 2021

CHF 18.00

75cl
13%
Rioja
Tempranillo, Graciano
AN 8933721

Degustationsnotiz
In der Nase fällt besonders sein mächtiger und fruchtiger Charakter auf. Auch sind die tadellos ineinandergefügten Noten seiner Verfeinerung zu verspüren. Dazu gehören Erinnerungen an Kokosnuss, Toffee und aromatischer Garrigue. Der Eingang ist mächtig, vermittelt dabei eine Empfindung von Volumen und Fülle, die darauf zu einem langwährenden Ausklang führt. Beim Nachgeschmack kommen wiederum die Erinnerungen an rote Früchte zusammen mit den aromatischen Noten der Garrigue auf.

Herstellung
Auf eine 20 Monate andauernden Verfeinerung in Barriquen aus amerikanischer Eiche folgen 24 Monate Alterung in der Flasche, die dem Wein seine ganze Fülle zukommen lassen.

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu
Kräftigen Fleischspeisen, gereiftem Käse, Paella

Produzent
Bei Barón de Ley wird die Weinlese von Hand durchgeführt. Die Absicht dabei ist es nicht nur jeder einzelnen Traube eine so weit wie möglich schonende Behandlung zukommen zu lassen, sondern auch dem Weinberg – das wichtigstes Element bei der Herstellung – in der gesamten Vollständigkeit seines Wertes hervortreten zu lassen. Wie es auch nicht anders sein kann, ist die Tatsache, dass die Weinberge sich in unmittelbarer Nähe zu der Kellerei befinden ein entscheidender Faktor für die Qualität der Weine, da sich die Eingangszeit der gelesenen Trauben in die Kellerei bis auf das Mindeste verkürzen und damit eine unerwünschte Gärung während des Transportes vermieden wird. Wenige Minuten nach der von Hand durchgeführten Lese werden die Trauben von Barón de Ley der Kellerei für die Herstellung des Weines zugeführt. Die Verfeinerung des Weines in Barriques aus französischer Eiche ist einer der wichtigsten Pfeiler bei der Herstellung von Qualitätsweinen in La Rioja. Diese edlen Behälter bilden zusammen ein wahres Juwel in der Barriquehalle der Kellerei Barón de Ley. Die Abfüllung findet unter der Anwendung der fortschrittlichsten Techniken statt, um damit den Wein mit der höchstmöglichen Schonung zu behandeln. Im Anschluss daran wird die Verfeinerung in der Flasche durchgeführt. Im Laufe der Monate und der Jahre bekommen die Weine Stück für Stück ihren ganz besonderen Schliff, wobei sie immer mehr an Abrundung und Vielfältigkeit gewinnen bis sie letztendlich den für den Verbrauch optimal Zustand erreichen

VON SALIS



Baron de Ley Rioja Reserva 2021

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weisse Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.