

Vina Tondonia Rioja Reserva DOCa



Produzent R. López de Heredia

Der wohl berühmteste und sicherlich auch der traditionellste Rioja Produzent ist López de Heredia. Seit 1913 keltern sie aus Trauben von den alten Weinbergen im Rioja Alta, wunderschöne rote und weisse Riojas. Den einzigartigen Stil der Weine verdanken sie ihren 100 % eigenen Busch-Reben, alle mit einem Durchschnittsalter von 40 Jahren. Sie wachsen mit einer perfekten Südausrichtung auf einem Hügel welcher sich runter zum Ebro Fluss zieht. Die Weine gären und altern geduldig in den vielen, grossen alten, Holzfässern bevor sie abgefüllt werden. Alles wird ganz natürlich produziert, fast genauso, wie die Weine vor 100 Jahren gemacht wurden.

Region Rioja, Spanien

Sorte Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Produktion

Das selektionierte Traubengut wird nach der manuellen Lese entrappt und anschliessend in 240 hl. Eichenbottichen mittels eigenen Hefen vergoren. Der Tresterhut wird während dieser Phase regelmässig untergestossen. Daraufhin reift der Wein für sechseinhalb Jahre in 225 lt. Barriques (amerikanische Eiche), worin er auch den biologischen Säureabbau vollzieht. Zweimal pro Jahr wird der Wein von den natürlichen Sedimenten abgezogen und mit frischem Eiweiss geklärt, bevor er unfiltriert abgefüllt wird.

Charakter

Der Tondonia Reserva lagert 6 Jahre im Barrique und 5 Jahre in der Flasche. So entstehen klassische Rioja, die zwar kraftvoll sind, jedoch immer auch elegant und finessenreich. Diese Reserva bietet ein beeindruckendes Aromenpanorama von roten Beeren, feinen Gewürzen, Leder- und Teeraromen. Ein Dauerläufer mit schier ewigem Alterungspotential.

Alkoholgehalt 13 vol.%



Jahrgang 2010

Der Rioja-Jahrgang 2010 wurde vom Rioja-Kontrollrat mit 5 Sternen (ausgezeichnet) bewertet, der höchsten Qualitätsstufe, die nur in Spitzenjahrgängen wie 1994, 2001 und 2005 vergeben wird. Die Vegetationsperiode 2010 war lang, kühl und sonnig, was zu geringeren Erträgen als üblich bei Trauben von außergewöhnlicher Qualität führte.

Der Viña Tondonia Reserva 2010 hat alles: Komplexität, Eleganz und Entwicklung, eine entwickelte Nase mit Noten von Waldboden und wilden Beeren, Kräutern und Blumen, ein Hauch von Jod, Ziegelstaub und sehr feine, polierte Tannine. Er hat die Ernsthaftigkeit und Eleganz des Tondonia. Es handelt sich um eine Mischung aus 70 % Tempranillo, 20 % Garnacho und je 5 % Graciano und Mazuelo, die in den alten Eichenfässern aus der Zeit der Gründung des Weinguts vor 144 Jahren vergoren und sechs Jahre lang in gut gelagerten Fässern aus amerikanischer Eiche gereift sind. Er hat 13% Alkohol, einen pH-Wert von 3,4 und 6,6 Gramm Säure. 260.000 Flaschen wurden produziert. Er wurde im Mai 2017 abgefüllt. 96 pts VON The Wine Advocate

Jahrgang 2011

Der Rioja-Jahrgang 2010 wurde vom Rioja-Kontrollrat mit 5 Sternen (ausgezeichnet) bewertet, der höchsten Qualitätsstufe, die nur in Spitzenjahrgängen wie 1994, 2001 und 2005 vergeben wird. Die Vegetationsperiode 2010 war lang, kühl und sonnig, was zu geringeren Erträgen als üblich bei Trauben von außergewöhnlicher Qualität führte.

Der 2011er Viña Tondonia Reserva ist dunkler und zeigt reifere Früchte, einen runderen Gaumen und etwas staubige Tannine. Der Wein ist kraftvoll mit der typischen Finesse von Tondonia. Bei der Verkostung neben dem Tondonia 2010 wurde deutlich, dass dieser Wein mehr Kraft und einen breiteren Rücken hat, während der 2010er Finesse und Eleganz verkörpert. 94/100 Punkte von The Wine Advocate