



Magnum «Viña Motúlleri» Rioja Gran Reserva

Produzent	Gómez Cruzado
Land/Gebiet	Spanien/Rioja
Appellation	Rioja D.O.Ca.
Jahrgang	2011
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Tempranillo (70%), Garnacha Tinto (25%), Viura (5%)
Ausbau	48 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	1.5 ltr
Produzierte Menge	4600 Flaschen
Bewertung	Tim Atkin MW: 93/100 Parker: 92/100
Preis CHF	95.00

Es hat sich viel getan in der Rioja-Region. Die Rebsorte Tempranillo ist in der letzten Dekade international geworden: satte Frucht, dunkle Farbe, Ausbau im Barrique. Fast wäre dabei der grosse Klassiker in Vergessenheit geraten: die Gran Reserva. Vielleicht liegt es daran, dass manche Winzer bezweifeln, dass die Sorte Tempranillo genug Substanz für eine jahrelange Reifung mitbringt. Vorgeschrieben sind für Gran Reserva zwei Jahre im Fass und zusätzlich drei Jahre auf der Flasche. Traditionalisten scheuen sich aber nicht, diese Mindestzeiten noch weiter auszudehnen - wie beim «Viña Motúlleri», der vier Jahre im Fass verbrachte und weitere vier in der Magnumflasche. Dabei kam der Wein nie mit neuen Holzfässern in Berührung. Es sind nicht vorrangig die Aromen der Eiche, die sein Bukett bereichern, sondern die Reifearomen aus dem Fass. So entstand ein eleganter, delikater Wein, der den Charme von milden Tanninen mit animierender Saftigkeit und würzigen Aromen verbindet.

Vier Jahre verbringt die Gran Reserva «Viña Motúlleri» im Holz. Dabei ziehen die Weine jedes Jahr von einem Fass ins andere um, dabei scheidet der Kellermeister immer wieder ein wenig Trub ab. Traditionelles Handwerk vom Feinsten – und

das lohnt sich: Eine solche Frische in der Reife und ein solches Geschmacksvolumen – das meistern nur Gran Reserva von altem Schrot und Korn.