



Chocolate

Rioja DOCa, Bodegas Orben

Kühles Alavesa-Terroir und die Wärme des Südens

Beschreibung:

Dieses Weisswein-Projekt stammt von einem der modernsten und zugleich ambitioniertesten Weingüter der Rioja. Die Trauben für die vielschichtige Cuvée wachsen in der Rioja Alavesa, auf einer Reihe kleiner, handverlesener Parzellen zwischen Villabuena und Laguardia – Zonen, in denen kalkgeprägte Böden, Höhenlagen und eine stetige Brise aus den Bergen eben jene Mischung erzeugen, die weissen Rioja-Weinen Struktur und Spannung verleiht. Ein Teil der Cuvée vergärt und reift in Betoneiern, die Frische, Kontur und Textur bewahren; ein anderer Teil in Eichenfässern verschiedener Grössen, die Tiefe, Würze und eine feine Cremigkeit einbringen. Trotz seines Gewichts bleibt der Wein bemerkenswert elegant: eine Balance aus Substanz und mediterraner Leichtigkeit, die seine Herkunft unterstreicht und ihm eine ebenso moderne wie zeitlose Stilistik verleiht.

Aromenprofil:

Leuchtendes, intensives Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein fein nuanciertes Bouquet aus weissen Blüten reifen Steinfrüchten wie Aprikose und gelber Pflaume sowie Quitte und Honiggebäck. Die Fruchtaromen sind dezent untermalt von zarten Röstaromen. Am Gaumen zeigt er sich mit vollmundiger Textur und saftiger Fülle, getragen von einer präzisen, lebendigen Säure. Im Abgang mit grossartiger Länge und Harmonie.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Bodegas Orben

Ausbau:

im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0%

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

35% Garnacha, 35% Andere Rebsorten, 30% Viura

Artikelnummer:

14117--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chocolate

Rioja DOCa
Bodegas Orben

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Rebsorte(n): 35% Garnacha, 35% Andere Rebsorten, 30% Viura
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.