



Rioja Tobía

Blanco
Bodegas Tobía

Anbaugebiet: Spanien / Rioja DOCa

Rebsorte(n): Viura

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2017

Aromatisch begeistern in der Nase intensive Noten von tropischen Früchten wie Ananas, Maracuja und Limette, die mit Akzenten von Birnen und Pfefferminze abgerundet werden. Am Gaumen zeigt sich der ausgewogene Wein trocken, mittelkräftig und mit einer knackigen Säure. Ein erfrischender, leichter und herrlich anregender Weisswein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zum Apéritif ebenso perfekt wie zu leichten Vorspeisen, zu gebratenen Salzwasserrischen wie z. B. Makrelen und Sardinen, aber auch zu Geflügel, Tapas, Pinchos, Antipasti und Frischkäse ist dieser Wein ein wunderbarer Begleiter.

Höchste Ambitionen zwischen Tradition und Moderne

Über 100 ha Weinberge, gelegen in 15 Gemeinden der DOCa Rioja im Tal des Ebro, das sind die Bodegas Tobía - das Lebenswerk von Óscar Tobía (im Bild). Der Sohn einer lokalen Winzerfamilie gründete das Weingut im Jahr 1994 nach Beendigung seiner Ausbildung als Agronom und Oenologe. Heute gehört er zur absoluten Oberliga im Rioja. Jahr für Jahr stellt er Weine mit unverwechselbarem Profil her, originell und modern, aber weit davon entfernt die Charakteristik der Rioja-Weine zu verleumden. Die vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen sprechen für sich. Óscar Tobía gilt auch als einer der grossen Weinbau-Innovatoren Spaniens. Als treibende Kraft und kreativer Geist ist er an mehreren Forschungsprojekten beteiligt, sowohl im eigenen Namen als auch im Namen öffentlicher Auftraggeber, unter anderem der Universität von La Rioja. Óscar stellte z.B. den ersten fassvergorenen Roséwein Spaniens her, half bei der Entwicklung intelligenter Gärbottiche, experimentiert mit der Verwendung von Holzfässern aus Esche, Kirsche, Akazien und Kastanien und vieles mehr.

