



Rioja Tobía

Gran Reserva
Bodegas Tobía

Anbaugebiet: Spanien / Rioja DOCa

Rebsorte(n): Tempranillo, ... und weitere Sorten geringer Mengen

Ausbau / Herstellung: Dieser Gran Reserva reift 48 Monate in französischen & ungarischen Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2017

Ausdrucksvoll präsentieren sich in der Nase Aromen von reifen, dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie würzige Akzente von schwarzem Pfeffer, Nelken und Röstnoten von Caramel und Tabak. Am Gaumen präsentiert sich nach einem weichen Auftakt ein voller Körper mit einem kräftigen und reifen Tannin. Der Abgang ist lange anhaltend. Ein sehr dicht strukturierter und traditioneller Gran Reserva.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Gran Reserva ist ein idealer Begleiter zu kräftigen Gerichten vom Rind, Lamm und Wild, wie z.B. ein herzhafter Schmorbraten, aber auch zu Teigwaren mit rassigen, kräftigen Saucen sowie reifem Halb- und Hartkäse ist er ein Genuss.

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.

