



Rioja Alma Tobía

Rosado
Bodegas Tobía

Anbaugebiet: Spanien / Rioja DOCa

Rebsorte(n): Tempranillo, Graciano, Merlot

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2015

Aparte Düfte von Himbeeren, Erdbeeren und reifen, roten Kirschen sowie feinwürzige Akzente von Pfeffer und Zedernholz ergeben ein kräftiges und sehr ansprechendes Geruchsbild. Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig und rund, mit einer zart cremigen Textur. Ein sehr spannender und aromatischer Rosé, der mit einer perfekten Balance zwischen Kraft und Frische begeistert.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu reichhaltigen Salaten, Pasta mit sämigen Saucen, Risotto, Geflügel, gegrillten Fischgerichten oder auch zu geräuchertem Fleisch.

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.

