Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2015 R. Parker 93/100
2015 Decanter 94/100



Rioja Alma Tobía

Bodegas Tobía

Anbaugebiet: Spanien / Rioja DOCa

Rebsorte(n): Tempranillo, Maturana Tinta, Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Wein wird 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut und danach unfiltriert in Flaschen gefüllt. Die Gesamtproduktion beträgt nur 6.600 Flaschen.

Charakteristik: Jahrgang 2017
Die vielschichtigen Düfte in der Nase reichen von rauchigen und würzigen Noten von Zedernholz bis hin zu Aromen von Erdbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen zeigt sich ein weicher und füllender Körper mit einem dichten Kern, mit zartherben Konturen und einer perfekt eingebundenen, reifen Säure. Der lange Abgang macht den Genuss dieses harmonischen Riojas perfekt.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein ist ein herrlicher Genuss zu Speisen mit Lammfleisch, Entrecôtes vom Rind, Grilladen, Eintopfgerichten, Ragouts, zu einer gut gewürzten Paella und zu feinen Pastagerichten. Aber auch zu einem reifen Halbhart- und Hartkäse passt er wunderbar.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch