



Rioja Oscar Tobía

Reserva Blanco
Bodegas Tobía

Anbaugebiet: Spanien / Rioja DOCa

Rebsorte(n): Tempranillo Blanco, Viura, Maturana Blanca, Malvasia

Ausbau / Herstellung: Dieser Reserva reift 24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2017

Die hellgelbe Farbe, der Duft von Quitten, exotischen Früchten, Honig, weissen Blumen, Kräutern und ein Hauch Zimt und Vanille, sowie der feingewobene, burgunderhafte Geschmack sind doch ziemlich einmalig für einen Rioja. Auch der sehr delikate Nachhall, der nochmals Frucht- und Fassaromen in einem ausgewogenen Wechselspiel präsentiert, ist einfach klasse. Sehr anhaltend und lange ist der Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser weisse Rioja passt sehr gut zu gebratenem Fisch, Garnelen an Olivenöl und Knoblauch, Paella mit Meeresfrüchten, Kaninchen und Poulet sowie zu Risotto, Gemüsegratin, Pastagerichten und zu reifem Weichkäse.

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.

