Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

ALLTAGSWEIN MIT HERZ
Ein Wein mit einer Top-Qualität, fair produziert und sehr preisgünstig. Ideal für den täglichen Genuss.
2021 Peñín 92/100



Rioja Tobía

Selección de Autor
Bodegas Tobía

Anbaugebiet: Spanien / Rioja DOCa

Rebsorte(n): Tempranillo, Graciano, Garnacha

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein reift 17 Monate in französischen und amerikanischen Barriques und wird danach ohne Schönung und Filtration in Flaschen gefüllt.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die Farbe ist brillant und reicht von kirsch- bis granatrot. Die Aromen sind vielseitig, erinnern an schwarze Beeren, Kirschen, Pflaumen und an Veilchen. Ergänzt werden sie durch würzige Akzente vom Barrique (Eukalyptus und Bitterschokolade). Am Gaumen zeigt sich ein kraftvoller, dichter und sanfter Körper mit einem geschmeidigen Tannin und einer saftigen Säure. Ein Wein, der für besonderen Trinkspass sorgt.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein passt perfekt zu gebratenem und grilliertem Fleisch, zu Wild, Wildgeflügel und zu Schmorbraten. Zu Paella, Pasta und zu würzigen Eintopfgerichten mit Hülsenfrüchten oder zu Halbhartkäse schmeckt er ebenfalls 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