



Viñas del Cadastro

Olivier Rivière

Anbaugebiet: Spanien / Arlanza DO

Rebsorte(n): Tempranillo, Garnacha

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2010

Die Farbe ist tief und granatrot. In der Nase sind Düfte von dunklen Beeren, Pflaumen, Kirschen, Schokolade und Tabak wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt der Wein eine angenehme Fülle und Eleganz, die von einer stützenden, vom Alkohol schön eingebundenen, Säure getragen wird. Das Finish ist markant und anhaltend. *Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

Speisempfehlung: Passt zu Hohrücken an Kräuterbutter, Lammgigot oder Lammracks, Ragouts und auch zu kräftigen, würzigen Käsesorten.

Ein junger Franzose erobert Spanien

Der aus der Region Cognac stammende, sympathische Franzose studierte in Montagne St-Emilion Oenologie und sammelte anschliessend reichlich Erfahrung in erstklassigen Betrieben. Die Grundlagen des biologisch-dynamischen Anbaus z.B. erlernte er auf der Domaine Leroy in Vosne-Romanée und der Domanie de Chassorney in St-Romaine. Nach seinen Wanderjahren vinifizierte er in der Region Rioja erstmals Wein unter eigenem Namen, allerdings mit zugekauften Trauben. Aber bereits 2009 konnte er selbst einen hochliegenden Tempranillo-Weinberg in der noch jungen DO Arlanza erwerben. Nach und nach kamen Weinlagen in Navarra und Rioja Alavesa dazu. Heute stellt er Weine in 3 verschiedenen spanischen DO Regionen her. Es versteht sich von selbst, dass seine gesamte Produktion den höchsten Bio-Standards entspricht. In kürzester Zeit hat sich Olivier Rivière (im Bild) mit seiner limitierten Produktion einen Namen in der internationalen Weinwelt geschaffen. Weit entfernt vom spanischen Mainstream besitzen seine spektakulären Weine eine unverkennbare spanische Identität, burgundische Finesse und eine bezaubernde Klarheit und Frische.