



### Rioja Tobía

Reserva  
Bodegas Tobía

**Anbaugebiet:** Spanien / Rioja DOCa

**Rebsorte(n):** Tempranillo, Maturana Tinta

**Ausbau / Herstellung:** Dieser Rioja ist 28 Monate in Eichenfässern gereift und wurde danach ungefiltert in Flaschen abgefüllt.

**Charakteristik:** Jahrgang 2017

Die rauchigen und würzigen Noten von gerösteten Nüssen, Caramel, Vanille und schwarzem Pfeffer verbinden sich in der Nase wunderbar mit fruchtigen Aromen von Pflaumen, Kirschen und Heidelbeeren. Am Gaumen zeigt sich ein weicher und füllender Körper mit einem dichten Kern, zarterherben 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.*

**Speisempfehlung:** Ein toller Begleiter zu Lammfleischgerichten, Entrecôtes vom Rind, Kaninchenragoûts, gebratenem Fasan und Jamón Ibérico. Aber auch zu einem spanischen Linseneintopf und zu reifen Halbhart- und Hartkäse ist er ein wahrer Genuss.

### 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.

