

Crianza Rioja DOCa QUIM Limited Edition



Crianza Rioja DOCa QUIM Limited Edition
Rioja DOCa

Art-Nr.: 12964

Jahrgang: 2022

Grösse: 75 cl

Bewertung: 18+/20 BAP

Ausbau: Barrique

Glasempfehlung: Rotwein

Serviervorschlag: Vorab öffnen

Traubensorten: Tempranillo

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Appellation: Rioja DOQa

Anbau: Naturnah

23.50 CHF

Joaquim Martin Freixa ist seit jeher dem Wein verbunden. Er war Manager von verschiedenen spanischen Weingütern und seit 2006 Berater und Agent von einigen kleinen Weinproduzenten.

Das Ziel von Joaquim - Quim genannt - war, eigene Weine nach seinen Vorstellungen zu machen.

In der DO Montsant produziert er seit dem Jahrgang 2013 einen Rotwein aus uralten Samsó - Carinena Reben.

Mit dem Jahrgang 2020 lancierte er nun seinen ersten Jahrgang in der DOCa Rioja.

Der Rioja DOCa QUIM 2021 Limited Edition ist ein eleganter Tempranillo von grosser Klasse. Quim hat den Wein nach seinen Vorstellungen gemacht.

Die uralten Buschreben stehen in einer Einzellage auf 690 Meter über Meer - einer der höchsten Rebberge in Rioja. Die Bewirtschaftung wird nach biologischen Kriterien gemacht. Es werden keine Herbizide und Pestizide eingesetzt. Der Boden wird mit natürlichen Düngemitteln genährt. Die Böden sind reich an Kalzium und Lehmanteil. Es wird ohne Bewässerung gearbeitet.

Die reifen Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen. Sehr lange Maischegärung von 40 Tagen. Der Wein wird in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut.

Dunkles Kirschrot im Kern mit hellerem Rand. Im Bouquet Pflaume, schwarze Kirschen, süssliche Gewürznoten, ein Hauch Vanille, Schokolade. Im Gaumen vollmundig, saftig, rund, balanciert mit dezenter Säure und feingeschliffenen Tanninen, schöne Frucht, Lakritze, Cassis. Angenehmer Abgang mit langem Nachhall.

Von diesem Ausnahmewein werden als Limited Edition nur 5'000 nummerierte Flaschen produziert.

18+/20 BAP - jetzt bis 2030