



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Balcón de Pilatos by Valdemar Maturana Rioja DOCa

Artikel-Nr: 860283

ANBAUGEBIET Spanien / Rioja

REBSORTE(N) Maturana

KLASSIFIZIERUNG DOCa

ERZEUGER Bodega Valdemar

**AUSBAU** Handverlesene und selektierte Trauben aus einer auf 500 m liegenden Parzelle des Balcón de Pilatos. Reifung für 16 Monate in neuen, sehr feinkörnigen Fässern aus amerikanischer Eiche, die eine Trocknung von 3 Jahren erfahren haben.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** spektakuläre kirschrote Farbe mit komplexen Aromen von reifen roten Früchten, Kakao und geröstetem schwarzen Pfeffer. Am Gaumen fleischig und sehr rund. Seine dicht gewobenen Tannine kleiden den Gaumen komplett aus und besitzen genügend Griffigkeit, um trocken und elegant auszuklingen.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu gegrilltem Fleisch, Eintöpfen oder gereiftem Käse.

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



Neben der Erforschung modernster Weinbereitungsmethoden beeindruckt die Familie Bujanda mit einem weiteren Steckpferd: Dem Bewahren alter, autochthoner Rebsorten der Rioja wie Graciano oder Maturana. Dies tun sie mit einer Leidenschaft, die einem gehörigen Respekt abtötigt. Insbesondere, da sie es schaffen, aus den noch so launenhaften Trauben wirklich exzellente Weine zu vinifizieren. Doch hinter dem Erfolg steckt jede Menge harte Arbeit. Bei der Handlese geht man so rigoros vor, dass man sich glücklich schätzen kann, wenn am Abend die Kiepen gefüllt sind. Großen Wert legt man auf die Wahl der richtigen Mikroparzelle, denn die DOCa Rioja bietet unfassbare Schätze an besonderen Einzellagen. Die Tageslese wird auf Selektionstischen nochmals geprüft, damit nur makellose Beeren den Weg in die Maischbottiche finden. Nach der anschließenden Vergärung werden die Weine je nach Rebsorte für viele Monate ins Eichenholz gelegt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, unkonventionelle und streng limitierte Kostbarkeiten mit sorgsam herausgearbeiteten Rebsortenmerkmalen, die das vielfältige Terroir der Rioja mustergültig abbilden und selbst erfahrene Spanien-Kenner überraschen und begeistern dürften.

