



LZ 2021

Ein toller, frischer Rioja ohne Holzeinfluss. Der Wein zeigt in der Nase rote Früchte und Noten von Kräutern. Am Gaumen ist er saftig und frisch mit leichten Tanninen. Ein perfekter Begleiter leichter Speisen.

Produzent	Telmo Rodríguez
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Rioja
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	316721
Passt zu	vegetarischen Gerichten, Geflügel, Gemüse, leichten Speisen
Bewertungen	Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100



Vinifikation

Der Wein wird im Betontank mit Umgebungshefen spontan vergoren. Nach der Fermentation reift er 7 Monate in denselben Tanks.

Terroir

Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe zwischen 500 und 700 Metern über Meer und werden biologisch bearbeitet. Die traditionellen Buschreben wachsen hier auf zwei verschiedenen Bodentypen. Der eine entsteht auf Sandsteinaufschüttungen und ist flach, steinig, kalkhaltig und schluffig in der Textur. Der andere findet sich an Hängen über Mergel und ist mäßig tief, leicht abfallend, leicht steinig, kalkhaltig und von feiner lehmiger Textur.

Geschichte





Bodega Lanzaga ist das Herzensprojekt von Telmo Rodríguez in Rioja. Sein Ziel war es, ein Weingut zu betreiben, wie es in dieser Region im 18. Jahrhundert üblich gewesen wäre, bevor die Weinproduktion in Rioja mehr und mehr industrialisiert wurde. Dieser Traum manifestiert sich heute in 15 Hektaren Weinberge, welche ausschliesslich von Hand bearbeitet werden und in denen die traditionellen Rebsorten im gemischten Satz wachsen. Die Weinbereitung ist schonend um den Ausdruck der Herkunft bestmöglich ins Glas zu transportieren. Telmo läutet somit ein neues Zeitalter in Rioja ein, indem er sich auf die Vergangenheit beruft und das in den Mittelpunkt stellt, was die Region so einzigartig und grossartig macht - das Terroir.

