

Tempranillo Blanco BIO VEGAN DOC trocken Ijalba



ANBAUGEBIET	Spanien/Rioja
PRODUZENT	Bodega Viña Ijalba, Logroño
	Dionisio Ruiz Ijalba pflanzte 1975 seinen ersten Weinberg auf einem alten Tagebau. Zu dem bereits genutzten Land fügte er zwischen 50 und 60 Zentimeter arme Böden von Straßenräumungen hinzu. Auf diese Weise wurden die traditionellen Böden des Weinbaus in Rioja-Qualität originalgetreu reproduziert, aus denen geringe Produktionen erzielt werden, wobei die Typizität des Gebiets erhalten bleibt: Hänge, flach und wenig fruchtbar. Derzeit verfügt Viña Ijalba über mehr als 90 Hektar eigenen Weinberg, der in verschiedenen Begriffen um Logroño, San Vicente de la Sonsierra und das Valle del Iregua verteilt ist. Die Weine sind Vegan und werden mit Erbsen-Eiweiß geklärt. Produktion: 49hl/ha, 30% Handlese
REBSORTE	100% Tempranillo blanco
QUALITÄT	DOC
BODENART	Anbau auf rekultivierten Böden
VINIFIZIERUNG	Ausbau 85% Beton, 15% amerik. Eichenfass, 3 Mo. Hefelagerung
DEGUSTATIONSMERKMALE	
Farbe:	Kräftiges Gelb.
Duft:	Das Ergebnis ist ein sehr blumiger Wein mit tropischen und warmen Noten. Bananenaromen, tropische und geröstete Früchte.
Geschmack:	Ein sehr frischer Wein mit dem ganzen Charakter der Sorte und einem sehr langen Geschmack.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	Reife Aromatik, voller Körper, außergewöhnliche Textur, wenig Säure. Die erste Tempranillo Blanco-Rebe wurde 1988 in einem alten Tempranillo Tinto-Weinberg in La Rioja entdeckt. Es handelt sich um eine eigenartige natürliche Mutation, die bei anderen Sorten häufig vorkommt und die Herstellung eines einzigartigen Weins ermöglicht hat, der aus einem einzigen Weinberg stammt mit biologischer Produktion. Mit dieser Sorge hat Viña Ijalba zum Schutz der biologischen Vielfalt in Rioja beigetragen und ist das erste Weingut der Welt, das Weine ausschließlich mit Tempranillo Blanco produziert.
WEINANALYSE	Alkohol 13,0 % vol. R-Zucker g/l Säure g/l
SERVIERTEMPERATUR	8-10 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Hühnerbrust, klare und gebundene Suppen evtl. Avocadosuppe, Blätterteigpasteten mit Hühner- oder Fischfüllung, Pasta und Reis mit hellen Saucen. Huhn oder Perlhuhn, Kalbfleisch und Kaninchen, gebraten oder sanft geschmort.
AUSZEICHUNGEN	Nicht bekannt.