



Vina Herminia, Rioja, 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano, Reserva DOC, trocken, 2014, Rioja

Spanien - Rioja

Ein vollreifer Reserva mit viel Finesse.

Jahrgang 2014 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 18,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,50

Artikel: 2014 Reserva DOC Viña Herminia

Land: Spanien

Anbaugebiet: Rioja

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: DOC Reserva

Erzeuger: Viña Herminia

Rebsorte: 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano

Beschreibung: Elegante und intensive kirschrote Farbe. Die Nase ist unverkennbar Rioja mit einem ausgezeichneten Gleichgewicht zwischen schwarzen Johannisbeer- und Eichenaromen. Der Gaumen zeigt eine wunderbar fließende, samtige Konsistenz, mit einem runden und anhaltenden Nachgeschmack.

Alkohol: 14,0%

Restzucker: 1,9 g/l

Säure: 5,4 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Serviervorschläge: Der perfekte Begleiter für Braten, Wildeintöpfe und Rindfleisch.

Reifezeit: 18 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift. Mindestens 18 Monaten in der Flasche gereift.

Familie Caballero führt die Bodega Vina Herminia seit 1997 mit ehrgeizigen Ansprüchen: Auswahl bester Einzellagen, modernster Kellertechnik, natürliche Gravitation anstatt Pumpen, einzigartige Winemaker und höchstes Qualitätsbewusstsein.

Ziel war es, die höchstklassigsten Weine im Rioja zu erzeugen. Dieses ambitionierte Vorhaben ist wahrhaftig gelungen, denn Vina Herminia ist von Anbeginn an keine Kompromisse eingegangen. Das Ergebnis sind Rioja Weine mit einem neuen, modernen Stil: kraftvoll, komplex, voller intensiver Farbe und Struktur.

Das Besondere

Höchste Qualitätsansprüche. Es werden nur die besten Trauben aus besten Lagen verwendet, trotzdem wird ca. 50% überproduziert, um bei den fertigen Weinen noch eine weitere Selektion vornehmen zu können. So können nur die ca. 50% besten Weine für Vina Herminia verwendet werden, die anderen 50% werden auf dem offenen Markt verkauft.

Die Winemaker

Den Grundstein für den Erfolg legte der berühmte spanische Winemaker Javier Rodriguez, welcher engagiert wurde, um ein Musterweingut aufzubauen. Javier Rodriguez überraschte die Fachwelt als er nicht die vermeintliche beste Region, Rioja Alta wählte, sondern ins Rioja Baja ging. Allerdings an die Ausläufer der Pyrenäen, die teilweise noch höher als das Rioja Alta sind. Zudem weist diese Region wesentlich mehr Sonnenscheinstunden auf. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag (Sonnenscheinstunden) und Nacht (Höhenlage) übertreffen also selbst die verwöhntester Gebiete des Alta. Als wesentlichster

Datenblatt : Vina Herminia

Vorteil gilt jedoch das in dieser Lage das Herbstwetter nicht von feuchten atlantischen Winden bestimmt wird die die Ernte verregnen können und Fäulnis begünstigen, sondern von den trockenen Mistralwinden. Deshalb können die Trauben voll ausreifen und selbst in schlechteren Jahren ist Vina Herminia immer eine Bank für einen exzellenten Wein.

Nach Javier Rodriguez wurde für einige Jahre der bedeutende australische Weinmacher David Morrison engagiert, der die Idee zum Excelsus hatte. Einem Top „Reserva“ mit nur 8 Monaten Barrique und deshalb vollfruchtigen und schokoladigen Noten, statt Dörrobst „normaler“ Reservas.

Der grösste Coup gelang der Caballero Familie jedoch mit der Beschäftigung Antonio Palacios, einer der besten Winemacher Spaniens. Jedenfalls erwählten die Winemaker des Riojas Antonio Palacio zum ersten Ihrer Zunft, und die sollten es ja wissen.

Winemaker Antonio Palacios Muro

In den 70ern als einer der ersten Spanier in Frankreich bei Victor Senegalen, Universität of Bordeaux, graduiert. Heute Leiter und Winemaker des Weingutes Vina Herminia, Präsident der Önologen von Rioja und Navarra.

Mitglied im F.E.A.E. und OIV etc.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Viña Herminia S.L.

Anschrift: Camino de los Agudos, 1, 26559, Aldeanueva de Ebro La Rioja (ESPAÑA)

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.05.2021