Remirez de Ganuza

Olagar, Gran Reserva Blanco

2017, 750 ml

Spanien, Rioja

9930000487

Macabeu

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Lammfleisch mit Ofengemüse

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 21.04.2025

Informationen zum Wein
Die Weißweine sind der wahre Schatz der Rioja, sagen immer mehr Winzer und Kritiker. Und wenn es um weiße Riojas geht, zählt Remirez de Ganuza zu den unangefochtenen Spitzenadressen. Die Gran Reserva „Olagar“ ist der Spitzenweißwein des Hauses. Er wird aus 100% Viura gekeltert, die Trauben stammen aus der 1,5 Hektar großen Einzellage „Olagar“ auf 600 Metern Höhe in San Vicente de la Sonsierra. Der Weinberg wurde 1978 gepflanzt und weist einen lehmig-kalkigen Boden auf, wie er für die Sonsierra-Region nördlich des Flusses Ebro und am Fuße der Sierra Cantabria typisch ist. Das Weingut verwendete nur den Vorlaufmost und ließ den Wein für 9 Monate in neuen französischen Barriques reifen. Abgefüllt wurde er im September 2018.
Farbe
Hellgold

Nase
Die Nase ist edel und sinnlich, sie besitzt reichlich Mineralität und ist herrlich frisch. Anregende Zitrusnoten und florale Aromen treten im Hintergrund hervor, ohne das mineralische Herz dieses Weißweins zu überlagern. Insgesamt ist das Bukett von hoher Intensität und großer Eleganz.

Gaumen
Hochelegant präsentiert sich die Olagar Gran Reserva 2017 auch am Gaumen. Der Wein hat eine seidige Textur und eine wunderbare Säure. Der Ausbau im Barrique trägt zur Struktur und vielschichtigen Textur bei, ohne dass das Holz den Wein aromatisch überlagert. Körper und Konzentration treffen auf Feinheit und Finesse. Das hat viel Power, ist druckvoll und gleichzeitig so subtil. Der vibrierende, lange Abgang hinterlässt eine feine Würze, die ewig im Mund nachklingt. Dies ist einer der großen Weißweine der Rioja, voller Spannung, Tiefe und Persönlichkeit, der schon jetzt großen Trinkgenuss bereitet und sicher noch über viele Jahre hinweg Reifepotenzial besitzt.