Maisulan

Txabola Viura

2021, 750 ml

Spanien, Rioja

9930003409

Viura

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Gegrillter Seeteufel

(Fisch)

Gegrilltes Gemüse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 04.01.2024

Informationen zum Wein

Dieser Weißwein aus der baskischen Rioja stammt von alten Viura-Reben, die auf den in der Region häufig vorkommenden kalkhaltigen Böden und eisenhaltigen Lehmböden wachsen. Die Trauben aus biodynamischem Anbau werden direkt gepresst und spontan vergoren. Der Wein reift sechs Monate in 225- und 500-Liter-Eichenfässern, von denen ein Drittel neu ist. Im Ergebnis zeigt sich ein vielschichtiges Gewächs, das charakteristisch für die Rebsorte Viura und das Anbaugebiet Rioja ist.

Farbe

Hellgelb

Nase

In der Nase zeigt sich der für Viura typische Duft nach weißen Blüten, gelbem Apfel und Birne. Die Primärfrucht tritt bei Viura jedoch nur selten überschwänglich in Erscheinung, so auch bei diesem Weißwein. Zur feinen Frucht gesellen sich Sekundäraromen wie Biskuit, Kokosnuss und etwas Marzipan. Alles wirkt sehr ausgewogen, ist frisch und von guter Intensität. Noten von getrockneten Kräutern und Gräsern tragen weiter zur Komplexität bei und sorgen für ein insgesamt attraktives und anregendes Bukett.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Txabola Viura 2021 vollmundig und mit cremiger Textur. Er ist frisch und lebhaft und entwickelt einen prima Gripp im Mund. Die Aromatik wird von reifen Äpfeln und einer dezent süßlichen Würze bestimmt. Im recht langen Abgang tritt auch eine leichte Bitterkeit hervor, die an Mandelschalen erinnert. Sowohl das Holz (sechs Monate Ausbau im Eichenfass) als auch die 14 Prozent Alkohol sind hervorragend eingebunden. Insgesamt ist dies ein komplexer wie trinkiger Weißwein, wie er typischer für die jüngere Rioja kaum sein könnte. Er performt schon jetzt, hat aber sicher auch ein sehr gutes Reifepotenzial. Auch verlangt er geradezu nach einer Speisebegleitung.