

'Era Costana' Gran Reserva Rioja 2011

Bodegas Olarra



Wunderbar gereift - die 'Era Costana' Rioja Gran Reserva zeigt jetzt ihr ganzes Potential und wurde dafür mit 2x Gold und mit 95 Punkten ausgezeichnet. Ein veritabler Best Buy.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodegas Olarra
Region	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo
	Graciano
	Mazuelo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte IWC

"Attractive dill and spice notes with rich baked berry flavours, dried cranberries and cooking spice." - Sam Caporn MW and Tim Atkin MW, zusätzlich mit Gold ausgezeichnet

95/100 Punkte Decanter

"Tasting notes: Refined fine oak and red fruit bouquet. Very fine supple mouth with baskets of red fruit, a spark of acidity, and smooth tannins. Everything perfectly integrated. Its length is no less impressive." - Decanter World Wine Awards, Zusätzlich mit Gold ausgezeichnet.

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Wenn es eines Symbols für die Größe der Rioja bedarf, dann findet man es in der Gran Reserva. Dieser lange gereifte Wein bietet schon bei der Veröffentlichung durch die Bodegas vollendeten Trinkgenuss. Er wird erst dann für den Verkauf freigegeben, wenn er sich am Beginn seiner Trinkreife befindet. Während der langen Barrique- und Flaschenreife hat er sein Potenzial optimal entfaltet. So ist es auch beim 'Era Costana', der in den Bodegas Ondarre

entsteht, die wiederum zu den Bodegas Olarra gehören - einem der bekanntesten Weingüter der Region. Diese Gran Reserva aus den klassischen Sorten Tempranillo, Mazuelo und Graciano zeigt aktuell ihre ganze gereifte Schönheit. Diese haben auch die Weinkritiker erkannt, die den Wein mit 2x Gold und 95 Punkten auszeichneten.

Tasting Note

In einem hellen Rubinrot mit ziegelroten Rändern präsentiert sich die Gran Reserva im Glas. Der 2011er-Jahrgang zeigt ein Bouquet aus reifen roten und gekochten Früchten, das von Johannisbeeren über Himbeeren bis zu roten Pflaumen reicht. Die Reife der Gran Reserva zeigt sich in Noten von Dill, die sich hier mit Pfeifentabak, Rauch und der Kombination von Vanille und Kokos verbinden, die typisch ist für den Einsatz von amerikanischer Eiche. Am Gaumen zeigt sich ein intensives Aroma getrockneter Cranberries, von Plum Pudding und Schokolade. Das Tannin ist reif und rund, die Weinsäure klar definiert. Sie begleitet all die Frucht und Würze in ein langes, reifes Finale.

Passt zu

jeder Art von Gerichten mit Lamm. Doch auch Chorizo oder Schinken harmonieren sehr gut. Ein Klassiker ist zudem ein Rioja zu Manchego und anderen Hartkäsen vom Schaf.

Weingut

Gegründet wurden die Bodegas Olarra im Jahr 1973. Seitdem hat sich das Weingut, das sich im Herzen der Rioja in der Ortschaft Logroño befindet, zu einem der führenden Erzeuger entwickelt. Das in einer Y-Form angelegte Weingut wird in der Rioja ehrfürchtig als "Kathedrale der Rioja" bezeichnet. Um die Größe dieses beeindruckenden Weinguts ermessen zu können, reicht vielleicht die Zahl der darin gelagerten Fässer. Es sind mehr als 26.000 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, in denen die Crianza, Reserva und Gran Reserva lagern. Bei Olarra verbindet man auf geradezu magische Weise modernste Vinifikation mit einer traditionellen Stilistik. Genau das macht die Weine einzigartig und erfolgreich.

Vinifikation

Die Bodegas Olarra 'Era Costana' Gran Reserva Rioja 2011 stammt aus Weingärten rund um die Ortschaft Viana. Tempranillo, Mazuelo und Graciano von alten Reben wurden hier bereits während der Handlese in kleinen Kästen selektiert, auf dem Weingut wird dieser Prozess wiederholt. Nach der Kaltmazeration findet die Fermentation in offenen Bottichen statt. Der Wein wird schließlich 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Nach der Abfüllung reift der Wein nochmal bis zu 36 Monate auf der Flasche, bevor er vom Kellermeister zum Verkauf freigegeben wird.