

'Origen' Ribera del Duero 2016

Bodegas Resalte



Die Ribera steht in den Startlöchern, um die Rioja auf dem spanischen Wein-Thron abzulösen. Beispiel gefällig? Der 'Origen', der mehrfach zum "Best Spanish Wine" gewählt wurde, glänzt auch in der 2016er-Edition und hat stolze 95 Punkte vorzuweisen.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodegas Resalte
Region	Ribera del Duero
Rebsorte(n)	Tempranillo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Guía Proensa

"Kraftvoll, mit Charakter. Komplex und fein in der Nase, Aromen von reifen Früchten, Mineralität, blumige Nuancen. Strukturiert, ausgewogen, mit Körper und Verve, solide, schmackhaft und ausdrucksstark."

93/100 Punkte Guía Peñín

"Dunkle kirschrote Farbe. Im Bouquet Röstaromen und Gewürze, dunkle Früchte und Schokolade. Am Gaumen ebenfalls Röstaromen, feine Tannine und sehr elegant."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Als die Bodegas Resalte im Jahr 2014 die Produktion ihrer Crianza einstellte, um ein Jahr später deren Nachfolge-Version 'Origen' auf den Markt zu bringen, ging ein Raunen durch die Weinwelt. Denn schließlich war es genau diese Crianza, die vom renommierten Fachblatt Wine Spectator nicht nur zweimal zum "Best Spanish Wine" gekürt wurde, sondern auch noch in der

legendären Top 100-Liste des Magazins auftauchte. Ob der 'Origen' da als Nachfolger mithalten kann? Ja, das kann er! Denn beim Wine Spectator gibt es noch eine andere Liste, nach der sich Jahr für Jahr die Weinliebhaber dieser Welt die Finger lecken: nämlich die Top 100 Cellar Selections. Hier geht es nicht um Best Buys, sondern um die Weine, die es sich lohnt, einzulagern. Weil sie ein riesiges Reifepotenzial haben und enormen Genuss versprechen. Die meisten edlen Tropfen auf dieser Liste kosten weit über 50 Euro. Umso größer war die Überraschung, als auf der 2019er-Liste tatsächlich der 'Origen' 2015 der Bodegas Resalte auftauchte! An der Qualität hatte sich also durch die Namensänderung nichts geändert.

Gut, für uns war das keine große Überraschung, denn wir schätzen die gewissenhafte und akribische Arbeit der Resalte-Crew, die sich mit Haut und Haaren dem Tempranillo verschrieben hat, schon lange. Hier gehen seit der Gründung im Jahr 2000 Traditionsbewusstsein und moderne Technologie Hand in Hand, sodass Jahr für Jahr echte Spitzenweine entstehen, die weltweit begeistern. Die 2016er-Edition wurde vom Guía Proensa mit großen 95 Punkten ausgezeichnet! Ein echtes Genussjuwel also, von dem wir jetzt eine kleine Allokation für Sie ergattern konnten. Jetzt haben Sie nur noch die Wahl: Jetzt genießen? Oder doch lieber einlagern? Unser Tipp: Machen Sie beides!

Tasting Note

Purpurrot mit einem fast schwarzen Kern funkelt der Wein im Glas. In der Nase: Satte Aromen von reifen Herzkirschen, Brombeeren und ein Hauch Cassis. Dieser opulenten Frucht stehen subtile Noten von Lakritz und Graphit zur Seite. Am Gaumen überzeugt dieser Tempranillo sofort mit seiner ebenso kräftigen wie präzisen Struktur und seinem fleischig-muskulösem Körper. Schluck um Schluck offenbart sich hier eine enorme Vielschichtigkeit. Sind es zuerst die Kräuternoten, die wahrnehmbar sind, ist es dann der feine Hauch von Leder und Eiche. Hinzu kommt dann noch eine unheimlich elegante Würzigkeit, die in perfekter Balance zu den straffen und äußerst eleganten Tanninen stehen. Das ist jetzt schon ein großer Genuss, wird aber durch ein paar Jahre Reife noch zulegen.

Passt zu

Lamm in allen Variationen verspricht hier echten Hochgenuss. Selbiges gilt aber auch für Wildfleisch. Wer es eher vegetarisch mag, der reiche zu diesem eleganten Kraftpaket bitte würzigen und gereiften Käse, während sich Veganer auf scharf gegrilltes Gemüse wie Auberginen und Paprika freuen können.

Weingut

Das Motto der Bodegas Resalte ist ebenso simpel wie effektiv: Lieber eine Rebsorte in Perfektion beherrschen als von vielen Rebsorten wenig verstehen. Deswegen findet man auf den 80 Hektar auch ganz genau nur eine einzige Rebsorte: Tempranillo. Und hier hat es die Crew von Resalte tatsächlich zu wahrer Könnerschaft gebracht. Das fand übrigens auch der Wine Spectator, der die Crianza 2005 zum "Besten spanischen Rotwein" kürte und ihr dann auch noch einen Platz unter den Top 100 Weinen sicherte. Eine mehr als beeindruckende Leistung, denn schließlich wurde die Bodegas Resalte, die im Herzen der spanischen Region Ribera del Duero in Peñafiel liegt, erst im Jahr 2000 gegründet.

Um sich direkt an die Spitze zu katapultieren, wird hier nichts dem Zufall überlassen. Das fängt bei den Weingärten an, die sich über die gesamte Ribera del Duero erstrecken, damit man den gesamten Charakter der ebenso kargen wie faszinierenden Region auf die Flasche bringen kann. Reine Handarbeit und eine schonende Lese in Kleinstkisten verstehen sich hier ebenso von selbst wie die Nutzung der Schwerkraft. Denn auf die Nutzung von Pumpen wird

bei jedem Arbeitsschritt bewusst verzichtet, um so schonend wie möglich zu vinifizieren. 2014 wurde die Crianza übrigens durch den Tempranillo 'Origen' ersetzt, der seitdem für Furore sorgt und regelmäßig hohe Bewertungen einfährt. Weitere Weine sind unter anderem 'Expresion', 'Gran Resalte' und '8 Essences'.

Vinifikation

'Origen' Ribera del Duero 2016 von Bodegas Resalte ist ein reinsortiger Tempranillo. Die Trauben stammen aus den besten Parzellen des Weinguts und werden nach strenger Vorkontrolle zum perfekten Reife-Zeitpunkt per Hand in Kleinkisten gelesen. Die schonende Fermentation dauerte 23 Tage. Danach wurde der Wein nicht in Fässer gepumpt, sondern durfte dank einer ausgeklügelten Technologie, die auf die Schwerkraft setzt, von selbst in die Eichenfässer (80 % französische und 20 % us-amerikanische Eiche) fließen. Hier reifte der Wein für 14 Monate, wobei er alle vier Monate umgelagert wurde. Danach ruhte der Tempranillo noch einmal 4 Monate im Edelstahltank, bevor er ohne Filtration abgefüllt wurde.