

Weine Spanien



Rioja

Man erinnert sich an den Kontrast zwischen dem zarten Frühlingslicht und den reichen herbstlichen Farben zusammen mit den beeindruckenden Bergen der Cordillera Cantabrica und der Sierra de la Demanda sowie dem mit Bäumen gesäumten Ebro, der sich seinen Weg südöstlich sucht.

Ohne Frage ist Rioja eine der schönsten Weinregionen der Welt. Das Flickwerk der Weinberge in Rioja Alta und Rioja Alavesa zieht sich an alten Dörfern und Denkmälern vorbei nach Rioja Baja, während die Aromen der gebratenen Paprikaschoten, gebratenen Zicklein und Pilzen mit Knoblauch den Appetit anregen.

Hacienda Grimon, Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja)

Rioja DOCa

Nach langjähriger Tätigkeit und gesammelten Erfahrungen für andere namhaften Bodegas der Rioja, entschloss sich Francisco Oliván, ein eigenes Projekt zu realisieren.

Die Bodega erarbeitet ausschliesslich Crianza- und Reserva-Weine. Das Traubengut stammt aus eigenen 17 Ha. Weinbergen, wovon 15 Ha. mit Tempranillo und 2 Ha. mit Graciano bepflanzt sind, deren Alter der Rebstöcke zwischen 18 und 40 Jahren variieren. Die Lese erfolgt von Hand wobei das Traubengut vor der Vinifizierung nochmals auf einem Selektionstisch nach strengen Kriterien ausgesucht wird.

Beraten und unterstützt wird er dabei vom rastlosen Oenologen-Team „Mas que Vinos“ (Mehr als Wein), deren Know-How auf jahrelanger Erfahrung in verschiedenen Weinbaugebieten Spaniens, Frankreichs, Italiens, Deutschlands, Südafrikas und Australiens beruht.

Unser Angebot aus der Bodega Hacienda Grimon:

HACIENDA GRIMON Sauvignon Blanc	Blanco	2019	75 cl
HACIENDA GRIMON Rosado	Rosado	2019	75 cl
HACIENDA GRIMON Crianza	Tinto	2017	75 cl
HACIENDA GRIMON Reserva	Tinto	2015	75 cl
FINCA LA ORACION	Tinto	2013 / 2015	75 cl / 150 cl / 300 cl
DESVELO Graciano	Tinto	2015	75 cl / 150 cl
DESVELO Garnacha	Tinto	2015	75 cl / 150 cl
LA BARONA Reserva	Tinto	2015	75 cl / 150 cl



HACIENDA GRIMON Sauvignon Blanc

Rioja DOCa

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	100% Sauvignon Blanc; Handlese
Alkoholgehalt:	13.5% Vol.
Kommentar:	<p>Blasses Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase frisch, Aromen von frischen Früchten wie Zitrus, Ananas und Melone, Paprika, schöne mineralische Anklänge, am Gaumen tolle Struktur mit einer sehr schön eingebundenen aber präsenten Säure, sehr rein und anhaltend im Abgang.</p> <p>Eignet sich zu Vorspeisen, Geflügel, Meeresfrüchten, Krustentiere, Fisch, Asiatischen Gerichten, Sushi, Reisgerichten, Paella, Pasta, Pizza, Dessert und Käse.</p>
Preis:	12.50

HACIENDA GRIMON Rosado

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	100% Garnacha; Handlese
Alkoholgehalt:	12.5% Vol.
Kommentar:	<p>Lachsfarbig, wunderschön fruchtiger Roséwein, in der Nase mit Noten von Beerenfrüchten, besonders jedoch mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen bilden sich delikate Erdbeeraromen aus, die dem Wein Finessen verleihen. Der Körper ist kraftvoll und durch eine minimale Säurestruktur gleichermaßen elegant.</p> <p>Ein eleganter erfrischender Rosé, der sich als Aperitif wie auch als Essensbegleiter perfekt eignet.</p>
Preis:	12.50



HACIENDA GRIMON Crianza

Rioja DOCa

Jahrgang:	2017
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha
Ausbau:	14 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche
Alkoholgehalt:	14.0% Vol.
Kommentar:	Inbegriff eines Klassikers mit Charme. Dichtes Rot mit violetten Reflexen, würzig, mit feinen Anklängen von Vanille. Rote Beeren, Cassis, volle Frucht mit weichen Tanninen. Am Gaumen dicht, sehr konzentriert und gut strukturiert. Schöner Gerbstoff und präsen Säure. Ein in jeder Beziehung gelungener Wein.
Preis:	16.50

HACIENDA GRIMON Reserva

Jahrgang:	2015
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	85% Tempranillo, 15% Graciano
Ausbau:	2 Jahre in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	Tiefes Purpurrot, Noten nach Brombeere, Vanille und Tabak. Weich bei solider Struktur und Säure. Aromen nach Pflaume, Röstnoten, Zimt und Vanille; runder Gesamteindruck. Ein perfekter und hochwertiger Reserva.
Preis:	22.90



FINCA LA ORACION

Rioja DOCa

Jahrgang:	2013 / 2015
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	100% Tempranillo, single wineyard Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem gleichnamigen Weinberg. Dieser Wein wird nur in jenen Jahren vinifiziert, in denen die Rebstöcke "Cascabel-Trauben" produzieren (kleine Trauben mit losen Beeren).
Ausbau:	Biologischer Säureabbau während ca. 5 Monaten in neuen Barriques, zu je 50% aus amerikanischer und französischer Eiche, mit anschliessendem Ausbau während weiteren 4 Monaten in Barriques.
Alkoholgehalt:	14.0 % Vol.
Produktion:	Sehr limitierte Produktion
Kommentar:	Aromen nach Beeren, reifen dunklen Früchten, unterlegt von zitrusähnlicher Säurefrische. Lang, elegant mit exzellenten feinkörnigen Tanninen die eine perfekte Balance zur Frucht bilden. Sehr langes und delikates Finale nach dunklen Früchten, schöner Frischeindruck.
Präsentation:	150 cl Magnum in repräsentativem Einzelkarton 300 cl Doppelmagnum in schöner Holzkiste (limitierte Abfüllung)
Preise:	24.90 (75 cl) Jg. 2013 54.90 (150 cl Magnum) Jg. 2015 115.00 (300 cl Magnum) Jg. 2015



DESVELO Graciano

Rioja DOCa

Jahrgang:	2015
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	100% Graciano
Ausbau:	Die Maische wird unter eigenem Druck (Gewicht) Bluten gelassen und der so entstandene „Most“ (Lagrima / auf Deutsch: Träne) nach der „turbulenten Maischegärung“ (unter Temperaturkontrolle damit 28 Grad nicht überschritten werden) abgezogen und für den BSA (biologischen Säureabbau in neue Barriques abgezogen wo er 3 Monate belassen wird bevor er für weitere 4 Monate auf bereits einmal verwendete Barriques gezogen wird. Sehr kleine Produktion von ein paar hundert Flaschen.
Alkoholgehalt:	13.5% Vol.
Kommentar:	Desvelo – übersetzt Wachsamkeit. Genau so präsentiert sich dieser einzigartige Wein mit 100% Graciano Trauben, abgefüllt in einer speziellen Flasche, verschlossen mit Korken und Siegelwachs. Brillantes Kirschrot. Bei ruhendem Glas Noten von Cassis, roten Beeren und mineralische Noten. Beim schwenken des Glases erscheinen blumige Noten, Himbeere und leichte, feine Röstaromen. Im Gaumen frisch, nicht zu schwer, erneut gekennzeichnet von Aromen roter Beeren wie Cassis, Himbeere und Kirschen gepaart mit Nuancen von Lakritze und einem Hauch Bitterschokolade. Gutes elegantes Gleichgewicht der Säure und den milden, reifen Tanninen. Frischer und langer Abgang.
Preis:	24.90 (75 cl) 54.90 (150 cl Magnum)

DESVELO Garnacha

Jahrgang:	2015
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	100% Garnacha von sehr alten Reben
Ausbau:	Gleiches Verfahren wie beim DESVELO Graciano. Die Maische wird unter eigenem Druck (Gewicht) Bluten gelassen und der so entstandene „Most“ (Lagrima / auf Deutsch: Träne) nach der „turbulenten Maischegärung“ (unter Temperaturkontrolle damit 28 Grad nicht überschritten werden) abgezogen und für den BSA (biologischen Säureabbau in neue Barriques abgezogen wo er 3 Monate belassen wird bevor er für weitere 4 Monate auf bereits einmal verwendete Barriques gezogen wird. Sehr kleine Produktion von ein paar hundert Flaschen.
Alkoholgehalt:	13.5% Vol.
Kommentar:	Desvelo – übersetzt Wachsamkeit. Genau so präsentiert sich dieser einzigartige Wein mit 100% Garnacha Trauben, abgefüllt in einer speziellen Flasche, verschlossen mit Korken und Siegelwachs. Ähnlich wie der DESVELO Graciano, hat aber die sortentypischen, weicheren und mildereren Tannine, sowie angenehmere Säure als der Graciano.
Preis:	24.90 (75 cl) 54.90 (150 cl Magnum)



LA BARONA Reserva

Rioja DOCa

Jahrgang:	2015
Herkunft:	Ventas Blancas / Lagunilla de Jubera (La Rioja), Rioja DOCa
Traubensorten:	85% Tempranillo, 15% Graciano; aus 40 Jahre alten Reben
Ausbau:	24 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche
Alkoholgehalt:	13.5% Vol.
Kommentar:	<p>Dieser Top-Reserva der Bodega wird nur in sehr guten Jahren aus 40 Jahre alten Reben des 3 Hektar großen, gleichnamigen Weinberges Labarona gewonnen. Sehr eleganter Reserva, perfekt gereift, mit würzigen Aromen, wie Brombeere, Johannisbeere und Kirsche begleitet von Vanille und Waldboden. Ein grosser Reserva zu besonderen Anlässen.</p> <p>Produktion: 3'180 Flaschen (75 cl) und 146 Magnum (150 cl)</p> <p>Limitierte Verfügbarkeit: 75 cl Flasche in 6er Holzkiste / 150 cl Magnum in 1er Holzkiste</p>
Preis:	29.90 (75 cl) 64.90 (150 cl Magnum)