

Viña Tondonia Gran Reserva tinto

| | |
|---------------|--------------------------|
| Region | Rioja |
| Erzeuger | López de Heredia - Rioja |
| Alkoholgehalt | 12.5 % vol. |
| Rebsorte(n) | |
| Bestell-Nr. | SRI040895 |

Es ist der klassische Rotwein Spaniens – groß und einzigartig.

Es soll unter uns Weinliebhabern eine Gruppe von Menschen geben, die ihr Leben einteilen in die Zeit vor und nach der Präsentation der neuen Viña-Tondonia-Weine. Auch für uns ist es ein Ereignis, die neuen Jahrgänge des mittlerweile kultisch verehrten Weinguts R. López de Heredia probieren zu dürfen. Und es ist etwas ganz Besonderes, eine nur selten erscheinende Gran Reserva in Händen halten zu können. In diesem Jahr aber ändert sich all das für uns, denn nun sind wir nicht mehr nur Kunden des Weinguts, die um jede Flasche buhlen müssen, nun gehören wir zu jenem Kreis, der diese Weine auch veräußern darf. Ja, wir können Ihnen einige ganz wenige der insgesamt 24.687 Flaschen anbieten, die im Jahr 1995 erzeugt wurden und auf welche die weltweit stetig wachsende Zahl von Liebhabern sehnsüchtig wartet. Zehn Jahre lang lag die Cuvée aus 75 % Tempranillo, 15 % Garnacha sowie je 5 % Mazuelo und Graciano im Fass und wurde zweimal jährlich abgezogen und schließlich mit frischem Eiweiß geklärt – und zwar so, wie seit fast hundert Jahren. Dreizehn weitere Jahre durfte der Wein auf der Flasche reifen, bevor er etikettiert und mit dem klassischen goldfarbenen Draht umwickelt wurde. Die Trauben stammen aus dem 1913 und 1914 von Rafael López de Heredia angelegten Weinberg Tondonia. Der 100 Hektar große Weingarten liegt außerhalb von Haro direkt am rechten Ufer des Ebro in einer muschelförmigen Senke. Geprägt ist der Weinberg, der auf rund 430 Metern Höhe liegt, von Schwemmland und Kalkstein. Seit langer Zeit schon zählt er zu den besten Weinbergen in der gesamten



Rioja, und auch bei R. López de Heredia ist dies die Grand-Cru-Lage, aus der in den besten Jahren weiße, roséfarbene und rote Gran Reservas entstehen. Werte Kunden, dieser 1995er Viña Tondonia reiht sich nahtlos ein in die klassischen, absolut aus dem Rahmen fallenden Gran Reservas der Rioja. In Zeiten der Schnelllebigkeit sind sie die raren Schätze, die Steine in der Brandung und die Bewahrer einer Zeit, die man längst vergangen glaubte. Tatsächlich gab es im Weingut R. López de Heredia Zeiten, in denen man um diesen Stil kämpfen musste, so anachronistisch wirkte er gegenüber der modernen Rioja mit ihren stark konzentrierten und auf Frucht und Extrakt basierenden Weinen. Diese Gran Reserva ist etwas ganz anderes. Dieser Wein hat etwas Ätherisches, etwas Schwebendes, und gleichzeitig ist der Wein so erd- und terroirverbunden wie kaum ein anderer Rotwein der Rioja. Dieser Charakter deutet sich schon in der Farbe an, die sich in ihrer Transparenz deutlich von allen üblichen Rioja-Weinen unterscheidet und eher an gereiften Pinot Noir erinnert. Die Erinnerung an großen Pinot Noir zieht sich wohl durch jeden Vergleich bei diesem Wein, wenn man überhaupt vergleichen möchte bei diesem so einzigartigen Charakterwein. Im Duft erinnert die Gran Reserva an in Likör eingelegte Sauerkirschen, an Leder und geräuchertes Fleisch, an Unterholz und warmen Waldboden mit Pilzen und Laub, an ein erkaltetes Lagerfeuer im Sommer und schließlich auch ein wenig an feine Vanille und Eiche – Spuren vom Holz der Barriques aus amerikanischer Eiche, die in der eigenen Küferei entstehen. Was uns dann am Gaumen erwartet, ist die fast unerträgliche Leichtigkeit des Seins, die uns hier mitreißt und demütig und glücklich macht; denn dieser Wein aus der Rioja ist ausgesprochen fein, finessenreich, klar und brillant und dabei höchst vielschichtig und intensiv. Durchzogen von feiner Säure, gerundet von feinstem Tannin, frisch und spannungsvoll durch die Mineralik vom Kalkstein zeigt sich die 1995er Viña Tondonia Gran Reserva ganz in der Tradition der großen 1950er und 1960er dieses Weinguts. Es sind langlebige Weine, die den Mythos dieses Weinguts begründet haben. Wohl dem, der sich für eine dieser raren Flaschen entscheidet.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2044.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | 2.1 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | 46 mg/l |
| Gesamtsäure | 6.1 g/l | Analysedatum | 17.05.2019 |

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55