

„Viña Tondonia“ Reserva DOCa Rioja, tinto

Region	Rioja
Erzeuger	López de Heredia - Rioja
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Graciano, Grenache, Tempranillo
Bestell-Nr.	SRI040710

94 Punkte - TIM ATKIN. 2010: Ein absolut exzellenter Jahrgang, was diese Reserva aufs Überzeugendste beweist!

Dieser Wein ist nicht nur einer der großen Klassikern der iberischen Halbinsel, nein, der ganzen Weinwelt. Er ist der berühmteste Wein des Weinguts R. López de Heredia, und er ist einer der wunderbarsten Rotweine, die Sie überhaupt kaufen können (oder sogar kaufen müssen). Das sagen wir ganz selbstbewusst, und wir wissen, dass uns viele Weinliebhaber, die den Weinen dieses Guts schon lange verfallen sind, unumwunden zustimmen werden. Es gibt einfach Weine, und dazu gehört diese Reserva, die so einzigartig in ihrem Charakter, so spannungsvoll und so balanciert sind, dass man sie nie mehr vergisst. Für uns gehört dieser Wein geradezu archetypisch dazu. Und das Einzigartige ist hier, dass an diesem Wein alles stimmt. Denn die Familie López de Heredia gönnt diesem fantastischen Tropfen und uns freudigen Konsumenten den Luxus, als Reserva aus ihrem besten Weinberg in Haro 13 Jahre lang in ihren Kellern reifen zu können, bevor sie trinkfertig in den Verkauf kommt. Und mehr noch, sie tut das zu einem Preis, den man eigentlich gar nicht unbedingt mit einem Weltklassewein, sondern höchstens mit einem guten bis sehr guten Wein in Verbindung bringen würde. Liebe Kunden, man muss auch mal Glück haben, und das hatten wir in diesem Fall. Denn lange haben wir auf die Gelegenheit gewartet, in die Zuteilung der Weine von Lopez de Heredia zu kommen und nun hat es endlich geklappt. Uns bedeutet es viel, Ihnen einen der wunderbarsten Weine Spaniens vorstellen zu können. Wie alle Weine der Bodega entsteht auch die Viña Tondonia Reserva zunächst einmal mit viel Aufwand



und Handarbeit im 100 Hektar großen kalkreichen Weinberg gleichen Namens. Die Trauben (75% Tempranillo, 15% Garnacha sowie je 5% Mazuelo und Graciano) werden zusammen in den großen hölzernen Fermentern spontan vergoren, die schon im Rahmen der Gründung des Weinguts im Jahr 1877 angeschafft wurden. Nach der Vergärung und der malolaktischen Gärung fließt der Wein in die Barriques aus eigener Herstellung, von denen jährlich rund 10% erneuert werden. Sechs Jahre reift der Wein in den Fässern, wird dann (wie früher, wie immer!) mit Eiklar geschönt und unfiltriert abgefüllt, um viele weitere Jahre in den Kellern zu lagern. Was einen nach dreizehn Jahren erwartet, ist ein rubinroter, leicht durchsichtiger Wein mit zinnoberröten Reflexen, der sich so komplex wie (nach gut einer halben Stunde im Glas) bemerkenswert zugänglich darbietet. Im Glas dann der Duft von dunklen und roten (Beeren-)Früchten, anfänglich leicht laktische Noten, getrockneten Blüten, aromatischem Waldboden, getrocknetem Blattwerk und ätherischen Kräutern, bevor die anfängliche dunkle, dann immer „errötendere“ Frucht immer deutlicher wird, sich ein süßer Kern offenbart und sich mit Süßholz, hellem Leder, Sternanis, Graphit und leicht zitrischen Noten verbindet. Am Gaumen dann offenbart sich die ganze Kraft, Biss und Konzentration des Weins, die 2010 in potenziert Form in Erscheinung treten und Dichte von einer so präsenten wie präzisen (im Nachhall fast zitrischen) Säureader – „racy acidity“ (Tim Atkin) –, die bis in die letzten Winkel Verästelungen des Weins „hineinleuchtet“, zugleich kontrastiert und ergänzt werden. Dazu kommen Kirschfrucht (schon fast auf Bosconia-Niveau, dort aber deutlich heller), Tapenade (schwarze Oliven), ein Hauch von frischen und eingelegten Walnüssen, „schwereloses“ Holz, dafür umso griffigere Gerbstoffe mit einer hinreißenden Strahlkraft und immer wieder die Brillanz und Finesse der Säure, die den „Viña Tondonia“ singen, ja schweben lässt. Ein phänomenaler Wein, der in den kommenden Jahren noch deutlich an Größe gewinnen wird. Geboren wurde er in einer Zeit, als diese Form des Weinmachens State of the Art und ausgesprochen modern war. Heute ist sie zu 100 % old-school, und kaum noch ein Weingut kann oder mag sich diesen Luxus an Zeit und des Innehaltens leisten. Dass man damit dennoch erfolgreich sein kann, dass derart zeitlose Meisterwerke als solche wahrgenommen und geliebt werden, ist für uns alle ein großes Glück!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2040 – und sicherlich noch lange, lange darüber hinaus.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1,6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	136 mg/l
Gesamtsäure	6,5 g/l	Analysedatum	k.A.

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: KRSAD555