



Unser Jubiläumsw Wein aus der Rioja Alavesa

2013
AGNUS DE VALDELANA
 Vino de Autor
 Bodegas Valdelana

Önologe:	Jesús Valdelana
Rebsorten:	95 % Tempranillo, 5 % Graciano
Boden:	kalkhaltiger Lehmboden
Ertrag:	Von über 50 Jahre alten Rebe mit kleinen Erträgen von maximal 4 Trauben pro Rebstock.
Ausbau:	Traditionelle Maischegärung, danach malolaktische Gärung in brandneuen Barriques aus Aller-Eiche und weiterer 3-monatiger Ausbau in diesen wertvollen Fässern.
Küche:	Zu kalten Platten mit Schinken, Chorizo und Käse. Eine exzellente Kombination zu Braten und Grilladen von Lamm, Wild, Rind, Ente und Gans.
Trinktemperatur :	16° - 18°C
Genussreife:	jetzt bis 2018
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	1,4 g/l
Gesamtsäure:	5,11 g/l

Freundschaftspreis
 Flasche 0,75 l € 9.90
 solange Vorrat reicht



Der innovative Weinmacher Jesús Valdelana hat uns auf unserer Spanienreise besonders beeindruckt. Er hat eine umfassende Ausbildung in Landwirtschaft, Önologie und Marketing absolviert. **Sein Credo ist es, hochwertige Weine ausschließlich aus eigenen Trauben zu erzeugen.** Dadurch kann er die Qualität seiner Weine von der Traube bis zur Flaschenabfüllung lückenlos kontrollieren.



Jesús Valdelana

Bodegas VALDELANA befindet sich in Elciego im kleinen aber feinen Untergebiet Rioja Alavesa. Wie das älteste Dokument der Bodega von 1583 belegt, kann man auf eine lange Tradition zurückblicken. Aktuell werden 150 Hektar bewirtschaftet, die mit autochthonen Rebsorten bepflanzt sind. Die sehr kalkhaltigen Tonböden und die perfekte klimatische Lage bieten ideale Voraussetzungen für konzentrierte und aromaintensive Rotweine.

Mit seiner Linie „AGNUS de Autor“ hat Jesús einen modernen Rioja-Stil kreiert der dennoch die Typizität eines hochklassigen roten Riojas perfekt verkörpert.

Degustationsnotiz:

Brillantes dunkles Kirschrot mit violetten Bordüren. Intensives Bukett mit Aromen von Wildbeeren hinterlegt mit balsamischen Anklängen vom Edelholz. Im Mund verbindet sich die reife Beerenfrucht mit subtilen Würznoten die an Zimtstangen, Tabak, Lakritze und Zedernholz erinnern.

Im Finale überzeugt er mit jugendlichem Charme, Ausgewogenheit und Eleganz und animiert mit einem kleinen Säure-Kick zu einem weiteren Glas.