



Spanien



Weinprofil

2016 Shaya Rueda DO Bodegas Shaya

Die Bodegas Shaya liegt im äußersten Südosten der DO Rueda in der Provinz Segovia. Rueda gehört mit der Region Rias Baixas zur ersten Liga spanischer Weißweine. Geprägt von dem rauen Klima der Höhenlagen (800 m über Meereshöhe) und von den kargen Böden entstehen hier Topweine von unübertroffener Qualität und Typizität. Die weiße Verdejo-Rebe gibt den Ton an. Auf Bodegas Shaya liefert sie nur kleine Erträge, teilweise sogar noch von wurzelechten Rebstöcken (für den Shaya). Sie sind in der traditionellen Buscherziehung auf sandigen mit kleinen Flusssieselsteinen durchsetzten Böden gepflanzt. Modernste Kellertechnik und das Engagement der talentierten australischen Önologin Belinda Thomson sind weitere wichtige Faktoren, die Bodegas Shaya für exzellente Verdejo-Weine weit über die Grenzen Spaniens hinaus berühmt gemacht haben. Übrigens: Die Weine von Bodegas Shaya sind nach den europäischen Richtlinien für vegane Weine hergestellt.

Beim Shaya, dem Flaggschiff der Bodega, hat Belinda Thomson alle Register gezogen: Selektive Handlese von den ältesten, größtenteils noch wurzelechten Verdejo-Reben sowie teilweise Ausbau in Barriques. Das Ergebnis ist ein ungemein komplexer Weißwein mit immenser Aromenvielfalt, von großer Länge und animierender Mineralität. Der Wein im Glas: Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr komplexes Bukett mit dezenten Anklängen von Toast, Muskatnuss, Frühlingsblumen und Steinobst. Am Gaumen zeigt er zusätzliche Noten von Marzipan und frischen Kräutern. Im Ausklang vibrieren diese vielfältigen Aromen, verbunden mit mineralischen Akzenten, lange nach.

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Belinda Thomson, Bodegas Shaya
Region:	Rueda
Rebsorten:	100 % Verdejo von alten, teilweise wurzelechten Reben
Boden:	Sandboden mit Flusssieselsteinen
Ausbau:	Stahltank und Eiche
Restzucker:	4 g/l
Weinsäure:	5,3 g/l
Alkohol:	13,5% Vol.
Optimaler Genuss:	bei 8 bis 10 °C jetzt bis 2019
Küche:	Ideal zu Edelfischen aus Fluss und Meer, Hummer, Langusten, Garnelen und Muscheln. Auch zu Salaten mit Meeresfrüchten, Rauchlachs und zu vegetarischen Gerichten .



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087