

# RIOJA RESERVA TINTO VINA TONDONIA 2006

## VINA TONDONIA



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

klar  
mittleres bis dunkles  
-



**Intensität**

mittel -



**Süße**  
**Säure**  
**Bitterkeit**  
**Körper**  
**Holzeinsatz**  
**Tannin**  
**Komplexität**  
**Abgang**



**Bewertung**  
**Trinktemperatur**

ausgezeichnet  
14 bis 16 °C



**ANBAUGEBIET:** RIOJA D.O.C.A., SPANIEN

**REBSORTE:** TEMPRANILLO, GRENACHE /  
GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO

**PREIS:** 32,90 €

**AROMEN:**

LAKRITZE ◀

LAUB ◀

WACHOLDERBEERE ◀

ORANGENSCHALE ◀

HOLZ ◀

# WINZER

Das Weingut López de Heredia Viña Tondonia mit Sitz in Haro im Herzen der Rioja Alta ist ein Familienbetrieb mit Tradition und Geschichte. Die Bodega wurde 1877 von Don Rafael López de Heredia y Landeta gegründet. Sie befindet sich heute immer noch in Familienbesitz und wird in vierter Generation von den Schwestern Maria José und Mercedes geführt. Rafael López war seinerzeit ein Vorreiter. Er wurde in Chile geboren, studierte in Frankreich und gründete dann im 19. Jahrhundert die erste Bodega in Haro. Der studierte Hintergrund und das damit verbundene Wissen um die Möglichkeiten des internationalen Handels, wusste er geschickt zu nutzen und verband dieses Handwerk mit der entdeckten Leidenschaft für Weinanbau. Er nutzte die erlernte französische Kellertechnik und war damit zu seiner Zeit Technologieführer. Diese Methoden sind bis heute geblieben. Heute also eher traditionell als innovativ, mit dem klassisch spanischen Fokus auf Geduld und Zeit, erhalten die Weine so einen ganz individuellen Stil, der so kaum noch zu finden ist. Spannungsreicher, charaktvoller und durch und durch traditioneller Riojastil at its best!

## **Warum wir die Weine von Vina Tondonia im Sortiment haben**

Reife Riojastilistik, die in der Form unvergleichlich und für ein unfassbar gutes Preis-Genuss-Verhältnis zu haben ist. Die Weine von Viña Tondonia haben uns bereits vor vielen Jahren in Ihren Bann gezogen und seitdem nicht mehr losgelassen. Die Vielschichtigkeit, die durch den langen Ausbau im Holzfass und anschließend in der Flasche erreicht wird, gibt es sonst so nirgendwo. Dabei übertreffen die Weine die grundsätzlichen Vorgaben der Reifezeit bei Weitem. So ist im Rioja für eine Crianza regulär eine Mindestreife von zwei Jahren (davon ein Jahr im Barrique) vorgesehen, die Viña Cubillo Crianza hat jedoch meist eine Reifezeit von 8 bis 10 Jahren bevor sie auf den Markt kommt, wovon 3 Jahre im Holzfass erfolgen. Die Crianza ist damit auch ein wunderbarer Einstieg