



## BODEGA BIDEONA, Villabuena de Alava



Rioja ganz anders! Die meisten Weine aus Spaniens bekanntestem Anbaugebiet sind eher durch ihre Machart gekennzeichnet als durch ihre Herkunft. Der lange Ausbau in Holz, oft in amerikanischer Eiche, schafft stilistisch erfolgreiche Weine, die jedoch nur wenig Terroir-Charakter haben. Bideona geht einen anderen Weg, um das große Potenzial der Rioja zu zeigen: In der Rioja Alavesa, dem höchst gelegenen und kühlssten Teil des Anbaugebietes, erzeugt man Weine mit klarem Terroir-Bezug. Da die Alavesa als einziger Teil der Rioja über kalkreiches Terroir verfügt, kann Bideona in unglaublichen Weinbergen aus mehr als 300 Parzellen mit einer Durchschnittsgröße von gerade mal 0,3 Hektar Weine komponieren, die ihre Herkunft widerspiegeln. Sie sollen Frische, Eleganz und Tiefe in der Frucht zeigen, die die großen Weine der Rioja Alavesa auszeichnen. Dass die Reben an den Hängen der Sierra Cantabria im Schnitt älter als 50 Jahre sind, einige wurden gar in den 20er, 30er und 40er Jahren gepflanzt, ist dabei besonders hilfreich. Die Basis bilden die Rebsortenweine aus Viura und Tempranillo, die beiden Parcelos stammen von alten Reben, und in 8 Gemarkungen werden die Ortsweine unter dem Dorfnamen vermarktet. In Zukunft soll es auch Einzellagenweine geben. Bideona ist eine Kooperation der Familie Izagirre und den beiden Master of Wine Andreas Kubach MW und Sam Harrop MW von Peninsula. Deren ganzheitlicher Denkansatz garantiert Weine von hoher Authentizität, Nachhaltigkeit und Preiswürdigkeit.



## Tempranillo de Laderas 2021

Die hochwertigen Tempranillo Trauben stammen von den kalkreichen Hängen der Weinberge (spanisch: Laderas). Der Ausbau erfolgt zu einem Viertel in neuen Barrriques bester Qualität aus französischer und amerikanischer Eiche, um dem Weine zusätzlich Struktur und Komplexität zu verleihen, ohne ihm einen offenkundigen Holzcharakter zu verleihen. Schon das verführerische Bukett nach reifen Kirschen und dunklen Beeren mit Anklängen von Thymian begeistert. Im Geschmack zeigt er saftige, delikate Kirschfrucht, die von viel feinkörnigem Tannin gestützt wird. Ein feiner Fluss am Gaumen mit elegantem Säurespiel in bester Balance trägt das überzeugende Finale. Genial zu Tapas auf Fleischbasis.



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Weinsorte:</b>   |  |
| <b>Trinken bis:</b> | <b>2028</b>   |
| <b>Inhalt:</b>      | <b>0,75 L</b>   |
| <b>Passt zu:</b>    |  |