

„Noemus“ Tinto Rioja D.O.Ca. Navarrsotillo

Wein des
Monats
Januar

Harte Schale, weicher Kern



Die drei Brüder Serrano beschäftigten sich ursprünglich mit dem Gemüseanbau. Andrés Serrano war einer der **ersten spanischen Lieferanten** für gutes Gemüse aus biologischem Anbau. Auch heute ist der Gemüseanbau noch Teil der Aktivität, bis hin zur Verarbeitung feiner Tapas und Konserven. Parallel wuchs das Interesse am Weinbau. Aus den ersten geerbten Weinbergen wurde in den letzten Jahren ein ansehnliches Weingut. Federführend der im ersten Moment etwas finster dreinblickende Andrés. Sein wahrer, ausgesprochen **liebenswürdiger Kern** kommt spätestens zum Vorschein, wenn er stolz seine Lieblingsweinberge zeigt: **Alte Anlagen** mit knorrigen, bodennahen Stöcken,

von den meisten Kollegen wegen ihrer niedrigen Erträge verschmäht. Wie viele der jüngeren Riojawinzer, haben sich die Serrano-Brüder gelöst vom traditionellen, oxidativen und holzbetonten Stil der Region. Sie respektieren die Tradition, indem sie weiterhin Rebsorten wie Tempranillo, Garnacha, Graciano oder Mazuelo den Vorzug geben. Der Ausbau jedoch geschieht **schonend**, die Frucht der jungen Weine bewahrend, im modernen Keller.

Noemus ist kein holzlastiger Rioja, sondern ein moderner, fruchtbetonter und frischer Rotwein, der in der Nase an süße rote Beerenfrüchte erinnert und im Mund dank der feingliedrigen Säure frisch und saftig wirkt. Eine Cuvée aus Spaniens berühmter Rebsorte Tempranillo und Garnacha, die auch zu einem zweiten (oder dritten) Glas verführt.



.....
Aktionspreis

Literpreis €