

2014 Remelluri Blanco Øko Rioja Bodegas Remelluri



Remelluri - Slotsaftappede vine fra Riojas ældste vingård

I 1967 grundlagde familien Rodriguez den moderne version af Remelluri, det højest beliggende vinslot i Rioja. Vinslottet, der kan føre sin historie tilbage til 1596 og dermed er Riojas ældste, blev det første i Rioja, som udelukkende fremstillede slotsaftappede vine på druer fra egne marker; et princip, som Rodriguez-familien havde tilegnet sig fra Cru Classé-slottene i Bordeaux. På denne måde sikrede de sig fuld kontrol fra vinstok til aftapning, og dermed kunne de fremstille Rioja på et hidtil ukendt kvalitetsniveau.

Telmo Rodriguez - "enfant terrible" vender hjem

Telmo Rodriguez var i nogle år familiens "fortabte søn" og skabte sig et navn i eget firma som en af spaniens ubestridt bedste winemakere med et unik blik for at skabe dybt originale vine til overkommelige priser, men i 2010 bad familien Telmo Rodriguez om at overtage driften af familiens vinslot. Telmos "lærepladser" tæller blandt andet Petrus i Pomerol, Guigal i Rhône, Cos d'Estournel i Saint-Estèphe og Dominus i Californien. Telmos filosofi har gjort at Remelluris marker i dag er under omlægning til økologisk dyrkning, og det er hans hensigt at følge op med en certificeret biodynamisk produktion. Telmo satser også på at eksportere vinene og ikke kun satse på det spanske marked, der desværre er i dyb, økonomisk krise. I 2018 blev vinene fra Spanien opdelt i Cru, som man kender det fra Frankrig, af Tim Atkin. I den forbindelse blev Remelluri kategoriseret som en 1. Cru.

Remelluri Rioja Blanco

Remelluris marker er gennemgående kalkholdige og derfor velegnede til at dyrke grønne druer i topkvalitet. Hvidvinen fra Remelluri sammensættes af en veritabel buket af karakterfulde druesorter; Viognier, Moscatel, Garnacha Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Rousanne, Marsanne og Petit Courbut. Vinen fremstår strågylden og byder på en bouquet af æble, pære og melon. Smagen er indsmigrende og silkeagtig fine nuancer af blomster, krydderier og mineraler.

Druesorter: Viognier, Moscatel, Garnacha Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Rousanne, Marsanne og Petit Courbut.

Anbefalet til: Aperitif, fisk, skaldyr, friske ostetyper.

Fadlagring: 17 mdr. på franske egefade.

JebDunnuck.com: **94 point**

Timatkin.com: **95 point**