

2010 Remelluri La Granja Gran Reserva 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 Gran Reserva La Granja

Rioja Gran Reserva La Granja er det ypperste, Remelluri formår. Vinen har lagret i 27 måneder på 75% franske og 25% amerikanske egefade. I glasset fremstår vinen flot rød med en moden orange kant. Duften byder på komplekst sammensat bærfrugt med raffinerede noter krydderier, vanilje og mineraler. Smagen er elegant og velafbalanceret masser af moden med moden frugt og perfekt afrundede tanniner. Helhedsindtrykket er meget harmonisk. Eftersmagen er meget lang og rummer mineralske undertoner. Rioja på tårnhøjt niveau!

Druerarter: 90% Tempranillo, 5% Garnacha og 5% Graciano.

Anbefalet til: Retter med oksekød, lam, kraftigt fjerkræ.

Fadlagring: 17 mdr. på 75% franske og 25% amerikanske egefade.

JebDunnuck.com: **94 point**

Robert Parker: **95 point**

Timatkin.com: **96 point**