Martel.
Wein geniessen.

# Viña Tondonia 2004

Rioja Reserva DOC
Lopez de Heredia

Tempranillo, Garnacha, Graciano

2004

Rioja

Rioja Alta

Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

13.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Lopez de Heredia

## Zum Wein

Der Tondonia Reserva reift 6 Jahre im Barrique und danach weitere 5 Jahre in der Flasche. Unglaublich. So entsteht ein klassischer Rioja, kraftvoll, aber immer elegant und finessenreich. Diese Reserva bietet eine beeindruckende Aromenvielfalt von roten Beeren, feinen Gewürzen, Leder- und Teeraromen. Ein Dauerläufer mit schier unendlichem Alterungspotenzial.


© Martel AG St.Gallen

Spanien / Rioja / Rioja Alta

# Winzerportrait R. López de Heredia, Viña Tondonia

Maria José López de Heredia, Betriebsleiterin

**Weingut**

| | |
|---|---|
| | 1877 |
| | Besitz: Familie López de Heredia<br>Gutsleitung: Familie López de Heredia (4. Generation)<br>Weinbereitung: Mercedes López de Heredia |
| | Weiss: Viura, Malvasia<br>Rot: Grenache/Cannonau, Tempranillo, Mazuelo, Graciano |
| | Kalk, Ton |


© Martel AG St.Gallen

# Aus diesem Grund

**Einordnung**

Das Weingut Lòpez de Heredia Viña Tondonia steht wie ein unverrückbares Monument in der spanischen Weinlandschaft. Seit über 100 Jahren wird hier in der Rioja Alta Tradition gelebt. Ein Familienunternehmen, das aktuell in vierter Generation geführt wird und ganz auf klassische Werte setzt. Zum einen mit traditioneller Vinifikation, zum anderen mit dem langen Ausbau in Barriques, die in der eigenen Küferei aus amerikanischer Eiche gefertigt werden. Zusätzlich baut man bei Tondonia die Weine enorm lange aus und lässt sie nach der Abfüllung nochmals mindestens 4 Jahre lang in der Flasche reifen, bevor sie in den Verkauf kommen.

«Mehr Tradition als bei Tondonia geht nicht. Und mehr Qualität ist schwer zu finden.»

— Martel über Lopez de Heredia


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen

© Martel AG St.Gallen