Martel.
Wein geniessen.

Cirsion 2019

Rioja DOCa
Roda



Tempranillo, Graciano

2019

Rioja

Rioja Alta

Asiatische Küche, Hartkäse, Lamm, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild

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

naturnah

14.50 % Vol.

schwerer Wein

Roda

Zum Wein

Der Cirsion ist eine aussergewöhnliche Selektion von Roda, eine rare Cuvée von handverlesenen Trauben(-beeren) ausgewählter Rebstöcke, nur wenige Monate im Barrique ausgebaut zur Erhaltung der puren Frucht. Es ist eine Assemblage von mehrheitlich Tempranillo mit Graciano. Der Wein begeistert mit seiner hohen Intensität. Er ist ausgesprochen finessenreich und frisch. Spürbare Holznoten. Griffige Tannine. Dieser grosse Wein steht erst am Anfang seiner Entwicklungszeit. Ein aussergewöhnlicher Klasse-Rioja.

© Martel AG St.Gallen

Spanien / Rioja / Rioja Alta

Winzerportrait Bodegas Roda





Agustín Santolaya, Gutsleiter

Weingut

	1987
	120 ha
	Besitz: Familie Rotllant-Daurella Gutsleitung: Agustín Santolaya Weinbereitung: Esperanza Tomás
	Weiss: Viura, Malvasía de Rioja, Garnacha blanca Rot: Tempranillo, Grenache/Garnacha
	Kalk
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	naturnah Bio-zertifiziert

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Gegründet wurde das Weingut Ende der 1980er Jahre von der Familie Rotllant-Daurella mit dem Ziel, bei den Veränderungen im spanischen Weinbau von Anfang an und auf höchstem Niveau mitzuarbeiten. Nach intensiven Studien fand man in der Region von Haro im Rioja Alta die ideale Basis für dieses Projekt. Das Weingut umfasst heute 120 ha (70 davon in eigenem Besitz), verteilt auf verschiedene Lagen in unmittelbarer Nachbarschaft von namhaften Nachbarn wie López Heredia, La Rioja Alta, Muga, Cune. Gepflanzt sind die traditionellen Rebsorten der Rioja: Tempranillo, Graciano und Garnacha. Eine modernst eingerichtete Kellerei in Haro gehört ebenfalls zum Weingut. Geerntet wird in kleine Kistchen, um die Trauben möglichst schonend in die Kellerei zu transportieren. Für die (temperaturkontrollierte) Gärung verwendet man grosse Eichenholzfässer und baut die Weine in Barriques aus.

«Dunkel wie die Nacht und weich wie die Seide.»

— Martel über Roda

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen