












Martel.  
Wein geniessen.

## Viña Tondonia blanco

Rioja Reserva DOC  
Lopez de Heredia



-  Viura, Malvasia
-  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
-  13.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Lopez de Heredia

### Zum Wein

Tondonia-Weissweine sind Ikonen. Es sind Weine für die Ewigkeit. Immer frisch, elegant, komplex. Die weissen Trauben werden nach der Ernte sofort gepresst und dann möglichst ohne Kontakt zur den Beerenhäuten ausgebaut. Im Aroma erinnern die Gravonia-Weine nach der obligat jahrelangen Lagerung in Flaschen im Keller des Weinguts an Blumen und kandierte Früchte. Frische und Balance in Perfektion. Enorme Tiefe. Dieser Weisswein gehört zu den besten und begehrtesten Spaniens.

Spanien / Rioja / Rioja Alta

# Winzerportrait R. López de Heredia, Viña Tondonia



Maria José López de Heredia, Betriebsleiterin

## Weingut



1877



Besitz: Familie López de Heredia  
Gutsleitung: Familie López de Heredia (4. Generation)  
Weinbereitung: Mercedes López de Heredia



Weiss: Viura, Malvasia  
Rot: Grenache/Cannonau, Tempranillo, Mazuelo, Graciano



Kalk, Ton

## 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

# Impressionen

