



SAUTER

WIJNEN



## Queirón De Gabriel reserva 2011 Rioja DOC

### Kleur

Behoorlijk geëvolueerde kleur. Niet verwonderlijk 10 jaar na de oogst! Mahonierood tot roestbruin.

### Neus

Voorbeeldige Rioja Reserva: volop tonen van de rijping op eikenhout, maar het is wel fraai verweven met de andere elementen. Wat boenwas (kerkbankjes!) in de neus, maar ook aardig wat zoete vanille en caramelfudge. Voorts crème van zwarte pruimen, tonkabonen en kardemompeulen. Moccaboontjes en koffiecèrme. Er blijven andere tonen naar boven komen in het glas; fascinerend hoor!

### Smaak

Optimaal rijpe, maar niet overdonderende aanzet. Dit blijft beschikken over een zekere elegantie. En zijdezacht in de mond bovendien (niet verwonderlijk na meer dan 6 jaar rijping in barrique en fles!). Nog bijzonder vitaal na al die jaren: heerlijk beklivende tannines, fraai afgerond door vinificatie en het begrip 'tijd'. O zo klassieke stijl Rioja, maar ouderwets is het niet!

### Bodem

De druiven voor deze wijn komen van twee verschillende percelen: La Pasada (Tempranillo) en El Pozo (Graciano). De eerste ligt op een hoogte van 790 meter, de andere op ruim 600 meter boven zeeniveau. Een arme zandbodem met enige klei.

### Vinificatie

Koude 'voor-inweking' van 5 dagen op een temperatuur van 5 graden Celsius. Daarna wordt de temperatuur opgevoerd naar 22-26 graden Celsius voor de daadwerkelijke inweking die 18 dagen in beslag neemt. Dan volgt een periode van 24 maanden op barriques van het allerbeste hout (70% Frans, 30% Amerikaans eiken). Daarna rijpt de wijn 36 maanden (!) op fles alvorens het domein te verlaten.

### Culinair

Uitgelezen wijn om te schenken bij rosé gebraden rund- of lamsvlees.

### Druif/Druiven

Tempranillo en Graciano

### Bruikbaar

2022

### Houdbaar

2026

### Alcohol percentage

13,5%

### Inhoud

0,75