SAUTER

WIJNEN

Bodega Queirón
Mi Lugar 2019
Rioja DOC

Kleur
Vurig paarsrood gekleurd! Enige mate van transparantie in deze dieppaarse kleur.

Neus
Al bij de eerste geurindruk bevinden we ons in Spanje... Dit is onmiskenbaar Rioja! Zoetrijpe weelde van het donkerste fruit (gedroogd en vers), maar ook de kenmerkende effecten van de rijping op eikenhout. Dat vertaalt zich o.a. in toast, gebrande koffieboontjes, kokos, crème caramel, vanille, pijptabak etc. Heerlijk om hier keer op keer de neus in te steken. Forse mate van ontwikkeling in het glas waardoor het de moeite waard blijft om meerdere malen diep te 'snuiven' aan de wijn.

Smaak
Een aanzet die exact past bij de 'voorspellingen' die in de neus zijn gedaan: compleet mondvullend, de wijn neemt zonder enige gêne beslag van de gehele mond en lijkt zich in iedere hoek van de mondholte te willen vestigen. Definitief, zo blijkt wel uit de finale... Krachtige structuur, maar zeker niet massief. En dat danken we met name aan de zuren; die lijken niet aanwezig, maar zijn dat wel degelijk. Het subtiele zoetje, volledig in lijn met de rijpheid die in de neus al werd aangekondigd, past volledig bij dit type wijn.

Bodem
De wijngaarden van Queirón liggen in en rondom Quel. Een kleine stad (2000 inwoners) gelegen in het oostelijk deel van la Rioja: Rioja Oriental (voorheen bekend als Rioja Baja).

Vinificatie
De druiven (Garnacha en Tempranillo) voor cuvée Mi Lugar komen van een viertal verschillende percelen. Na de vergisting vindt op eikenhouten vaten de zogenaamde malolactische omzetting plaats. Dan volgt de riiping op barriques: 18 maanden verblijft de wijn op een combinatie van Frans (80%) en Amerikaans (20%) eikenhout. Aansluitend worden de verschillende vaten geblend en rust de geassembleerde wijn nog eens 6 maanden in RVS-cuves. Tenslotte, ruim 2 jaar na de oogst, wordt de wijn gebotteld.

Culinair
In la Rioja schromen ze niet om de wijn te schenken bij criadilles (de liefhebber vindt online voldoende receptuur); wij kiezen liever voor een wat veiliger gerecht zoals lamshaas/-racks of een rijk gevulde paella riojana.

Druif/Druiven
Garnacha en Tempranillo.

Bruikbaar
2023

Houdbaar
2030

Alcohol percentage
14,5

Inhoud
0,75