



Rioja - Bodegas Amézola de la Mora

Seinen Ursprung hat das Weingut der Familie Amézola de la Mora im 19. Jahrhundert. Es genoss schon damals in weiten Teilen Spaniens einen guten Ruf. Mit dem Auftreten der gefürchteten Reblausplage fand die Produktion dann leider ein Ende. 1986 wurde das Familiengut von Iñigo Amézola de la Mora wieder zum Leben erweckt.

Die Schwestern María und Cristina de Amézola führen gemeinsam das traditionsreiche Weingut unweit des Weilers Torremontalbo, mitten in der Rioja Alta. Das Weingut befindet sich auf 600 bis 700 Metern über Meer. 60 Hektaren eigene Rebberge umgeben die Bodega, die auf einem Hügel erbaut ist. Der Blick schweift über das weite Tal des Ebro, von der Rioja Alta zur Rioja Alavesa auf der anderen Flussseite.

Die Böden in der Rioja Alta sind vorwiegend lehmig-kalkhaltig. Im Unterboden finden sich Sand und grosse Kalkbrocken. Sie dienen als Wasserspeicher für die lan-

gen, trockenen Sommerperioden. Im Winter schützt das Kantabrische Gebirge im Norden vor kalten Nordwinden.

Tempranillo, Graciano und Mazuelo aus zum Teil über 40-jährigen Rebstöcken werden von Hand gelesen und traditionell in Stahltanks ohne Temperaturregulierung vinifiziert. Die Pressung erfolgt schonend mit alten Korbpressen. Der Ausbau findet vorwiegend in gebrauchten Fässern statt. Das Resultat sind feingliedrige, traditionelle, klassische elegante Riojas. Sie durchlaufen eine längere Fass- und Flaschen-

lagerung als von Gesetzes wegen vorgeschrieben. Somit bedürfen die Riojas von Amézola de la Mora keiner weiteren Lagerung und sind trinkbereit, wenn sie in den Verkauf kommen.



Fakten

Gründung der Bodega: 1987

Rebfläche: 60 Hektaren

Lagen: 10 Parzellen, die sich alle in Torremontalbo befinden

Rebsorten: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura

Durchschnittsalter der Reben: 40 Jahre

Rioja Reserva Señorio Amézola 2014

Altehrwürdiger, klassischer Rioja-stil. Langer Barriqueausbau. Eindrückliche Aromenvielfalt, feingliedrig und saftig.

750 ml CHF 25.00

Rioja Crianza Viña Amézola 2015

Klassisches Bouquet von Dörrfruchtaromen und Gewürznoten, feiner Duft nach Karamell und Butter. Harmonischer, vielseitiger Essensbegleiter.

750 ml CHF 15.50

REDUZIERTE ÖFFNUNGSZEITEN

Die Vinothek ist zwischen Montag 7. Januar und Montag 21. Januar nur am Freitag und Samstag geöffnet:

Freitag 11. Januar

10.00 - 12.00 Uhr / 14.00 - 18.30 Uhr

Samstag 12. Januar

10.00 - 15.00 Uhr

Freitag 18. Januar

10.00 - 12.00 Uhr / 14.00 - 18.30 Uhr

Samstag 19. Januar

10.00 - 15.00 Uhr



WEIN- UND GENUSSREISE DURCH DEN JURA



10. -12. Oktober 2019, mit Kleinbus ab/bis Hombrechtikon, CHF 990.00 pro Person, (fast) alles inbegriffen.

Maison de l'Absinthe in Môtiers, Fahrt durch den malerischen französischen Jura, zwei Nächte in Arbois, Besuch von Château d'Arlay, Grand Vins Mousseux von Mauler. Reiseprogramm auf www.weinundkultur.ch/weinreisen.

WEIN - UND GENUSSREISE WACHAU UND KAMPTAL



14. - 17. Juni 2020, mit Bus ab/bis Wien, CHF 1460.00 pro Person, (fast) alles inbegriffen. Flugticket zum Tagespreis.

Historischer Weinkeller in Retz, drei Nächte in Krems, Weingut Schloss Gobelsburg im Kamptal, Weingut F.X. Pichler in der Wachau, Donauschiffahrt, gutes Essen und tolle Weine. Reiseprogramm auf www.weinundkultur.ch/weinreisen