



April 2025: Frühlingsstimmung im Rebberg Emperatriz.

Degustation des Sortiments mit Eduardo Hernáiz (Eigentümer).

Rioja (Spanien): Bodegas Finca La Emperatriz

Unser Besuch in der Rioja im vergangenen April findet bei Bilderbuchwetter und überraschend angenehmen Temperaturen statt. Beim Rundgang durch den prächtigen, **100 Hektar grossen Emperatriz-Rebberg, der einst der Frau Napoleons III.** gehörte, ist die besondere Energie und Ausstrahlung dieser imposanten Lage sofort spürbar. Die anschliessende Verkostung bestätigt diesen Eindruck. Der Eigentümer Eduardo Hernáiz serviert uns sämtliche weissen und roten Jahrgänge seiner **Viñedo-Singular-Serie, dem Flaggschiff des Hauses.** **Hervorragend entwickelt haben sich die beiden Weine des sehr guten Jahrgangs 2018:** Ein kühler, ausgeglichener Vegetationsverlauf mit ausreichenden Niederschlägen im Frühjahr sowie ein langer, trockener Sommer ermöglichten eine perfekte, ausgedehnte Reifepériode. Wie vorzüglich sich diese Weine, die ihre erste Trinkreife erreicht haben, als Essensbegleiter eignen, durften wir im weit über die Rioja-Grenzen hinaus bekannten Restaurant Alameda in Fuenmayor erleben. Eduardos Ankündigung, hier gebe es die besten Seeteufel und Koteletts überhaupt, erwies sich als ebenso zutreffend, wie uns seine Viñedo Singular begeisterten.



Finca La Emperatriz, Rioja Alta (rot, Spanien) 2018 Viñedo Singular

Fr. 29.80
(statt Fr. 34.90)

76% Tempranillo, 20% Garnacha, 4% Viura

Das Zuwarten hat sich gelohnt! Nun präsentiert der Viñedo Singular seine reichhaltige Aromenfülle, ohne dabei breit zu wirken: immer noch schwärzliches Purpur; äusserst finessenreiches, distinguiertes Bouquet; konzentriert, nobel am Gaumen, mit dunk-

ler, klassischer Frucht. **Dieser grosse Rioja zeigt sich nicht opulent, sondern konzentriert und tief mit einem langen Finale,** das Lust auf den nächsten Schluck macht. Schon jetzt ein Hochgenuss und haltbar bis mindestens Ende 2030.



Blanco Viñedo Singular, Rioja Alta (weiss, Spanien) 2018 Finca La Emperatriz

Fr. 29.80
(statt Fr. 34.90)

100% Viura

Der 2018er ist präziser und weniger breit als der Vorgänger aus dem heissen Jahr 2017. Er wurde je zur Hälfte im Barrique und im Tank vergoren. Eduardo sagt: «Früher haben wir alles im Barrique vergoren – da war mir das Holz zu dominant. Jetzt ist es harmonisch eingebunden, und die Aromatik des Weines kommt deutlich besser zur Geltung.» Ein beeindruckender Blanco mit viel Tiefe und Eleganz, der Fisch- und helle Fleischgerichte aufs Schönste begleitet und sich als ideale Alternative etwa zu den weissen Crus Classés aus dem Graves in Bordeaux anbietet. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

