Yjar Rioja Telmo Rodriguez

Rioja - Spanje

Yjar Rioja Telmo Rodríguez is een bijzondere Rioja uit Labastida, Rioja Alavesa, gemaakt door Telmo Rodríguez. Dit is geen standaard Rioja-cuvée, maar een wijngaardwijn van een klein historisch perceel op hoogte aan de voet van de Sierra de Toloño. Yjar komt van een wijngaard van ongeveer 3,8 hectare, gelegen op circa 600 tot 800 meter hoogte, waar verschillende lokale druivenrassen door elkaar staan aangeplant. De wijn is een field blend met onder meer Tempranillo, Garnacha, Graciano, Granegro en Rojal. Die combinatie geeft Yjar zijn eigen karakter: niet alleen rijp rood fruit en kracht, maar ook kruidigheid, spanning en een opvallend verfijnde structuur. De naam Yjar verwijst naar de Duke of Híjar, een historische eigenaar van het gebied. In stijl is Yjar diep, precies en gelaagd. De wijn heeft rood en donker fruit, maar ook bloemige tonen, mediterrane kruiden, witte peper, fijne tannines en een kalkachtige lengte. Het is een Rioja met kracht, maar vooral ook met spanning en detail. De 2021 jaargang kreeg internationaal extra aandacht door zeer hoge scores, waaronder 100 punten van Jane Anson en James Suckling.

Robert Parker's Wine Advocate: 96 punten
The nose of the 2020 Yjar developed very floral notes with time in the glass, making it very aromatic, expressive and elegant. This is completely different from the other two reds, as this comes from a specific plot. It reveals the finesse of the marl soils and the austerity of the stones. It was a year of sorting and discarding (they had hail) to achieve the consistency they look for in this wine. The different varieties co-planted in the vineyard fermented together (there's more Garnacha here) in open-top oak vats

with indigenous yeasts. The wine matured in foudres and barrels of different sizes for approximately 30 months. It's elegant and clean, with a seamless palate, very fine tannins and a vibrant mouthfeel.



Proefnotitie

Rode bes, cranberry, pruim, vijg, viooltjes, mediterrane kruiden, witte peper, kruidnagel en kalkachtige mineraliteit, met fijne tannines en lange afdronk.

Drinken bij

Mooi bij lamsvlees, gegrild rund, wild, Iberico, paddenstoelen, stoofgerechten en gerijpte harde kazen.

Houdbaarheid

15 tot 25 jaar, afhankelijk van jaargang en bewaarcondities. Jong krachtig en precies; met rijping ontwikkelt de wijn meer tonen van leer, tabak, gedroogd fruit, specerijen en aardse diepte.



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl