



**GRUPO
BODEGAS
OLARRA**

BODEGAS OLARRA

BODEGAS OLARRA

Spanien · Rioja



»» Wines from a
personal location. ««



1

Cerro Añon Crianza DOCa

- Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo
- 14 Monate im Barrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0008

Struktur elegant, kräftig
Aromatik Zwetschge, Zimt, exotische Gewürze
Passt zu Lammspieß, Rindsragout/Rindsvoressen, Rindsspiess, Schweinsspiess, Polenta, Käse

2

Cerro Añon Reserva DOCa

- Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo
- 20 Monate im Barrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0009

Struktur seidig, vielschichtig
Aromatik Waldbeeren, Dörrpflaume, Süssholz
Passt zu Lamm, Lammspieß, Rindsspiess, Rindssteak, Schweinsspiess, Schweinssteak, Spare-Ribs, Zigeunerspiess, Holzfüllersteaks, Poulet, Pizza

3

Cerro Añon Gran Reserva DOCa

- Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo
- Einige Monate im Barrique ausgebaut, anschliessend für weitere vier Jahre auf der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0010

Struktur elegant, kräftig
Aromatik Kirsche, Brombeere, Lakritz
Passt zu Pilzvorspeisen, Filet im Teig, Braten, Filet Wellington, Ragout/Voressen, Wild, Käse

4

Cerro Añon Graciano DOCa

- Graciano
- 10 Monate im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 254 0022

Struktur kraftvoll, sanft
Aromatik Zwetschge, Waldbeeren
Passt zu Grilladen, mediterrane Küche, Wild

BODEGAS OLARRA

Spanien · Rioja

GESCHICHTE 1973

Gründung In den 70-iger Jahren nahm in Rioja eine neue Generation engagierter, weltoffener und experimentierfreudiger Weinmacher und Geschäftsleute das Zepter in die Hand. Zu ihnen gehörten auch die Familien Olarra, Guibert und Ucin, die mit einer Vision und viel Begeisterung für den Wein sich der Qualität verpflichteten und so den Bau der Bodegas Olarra an die Hand nahmen. Bevor aber der erste Bauplan der Bodegas Olarra 1973 gezeichnet wurde, zog der Architekt Juan Antonio Ridrueja in die weite Welt, um die besten und modernsten Weinkellereien zu besuchen. Das Resultat seiner Studie: ein Y-förmiges Gebäude, das den höchsten Ansprüchen der modernen Weinbereitung gerecht wird, mit 111 hexagonförmigen Kuppeln, die für optimale Temperatur und Luftdruck sorgen.

Inhaber Familie Olarra

Winzer Javier Martinez Salinas

SOCIAL MEDIA

grupobodegasolarra.com

 @BodegasOlarra

 bodegas_olarra

TERROIR 55'500 ha

Obwohl das Rioja-Gebiet entlang des Flusses Ebro eine geografische Einheit bildet, ist das Weinanbaugebiet (ca. 55'500 ha) in drei Zonen unterteilt, was auf die Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit und im Klima zurückgeht. In der Rioja Alta besteht der Boden aus hellrotem, eisenhaltigem Lehm, der mit Gestein und Kies versetzt ist und den Weinen viel Eleganz verleihen. Davon unterscheidet sich der Boden der Rioja Alavesa deutlich: Sehr kalkhaltiger, karger Lehm herrscht hier vor, was in lagerfähige Weine resultiert. Das Klima steht unter dem Einfluss des nahen Atlantiks und der Gebirgsketten, die den oberen Teil des Riojas fest umschliessen, während das Schwemmland der Rioja Oriental (früher Baja), die dritte und tiefer gelegene Region, ein vom mediterranen Einfluss geprägtes Klima aufweist. Hier entstehen die eher reichhaltigeren Weine.

HIGHLIGHTS Ratings

Im Jahr 2019 hat das Decanter-Magazin Olarra's Cerro Añón Gran Reserva 2010 mit der höchsten Punktzahl aller verkosteten Rioja 2010 ausgezeichnet. Insgesamt degustierte die Verkostungsjury von Decanter, bestehend aus Master of Wine Sarah Jane Evans, Simon Field und Pierre Mansour, Einkaufsleiter bei The Wine Society, 69 Reservas und Gan Reservas des Jahrgangs 2010, die über dem Preis von CHF 20.– lagen. Der Cerro Añón hat 96 Punkte und die Kategorie «aussergewöhnlich» erhalten und verdiente sich eine Erwähnung für sein Preis-Leistungs-Verhältnis: «Der Cerro Añón Gran Reserva stellt ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis dar und ist einer von genau zwei Weinen, der als aussergewöhnlich eingestuft werden darf», so der Bericht von Decanter. Offensichtlich hat Bodegas Olarra ganz klare Ziele, denn der darauffolgende Jahrgang 2010 wurde von der Expovina mit Gold ausgezeichnet. Go for Gold!