

Bodegas Faustino

Faustino I Gran Reserva

Rioja Tinto 1998

Rioja Alavesa - Espana

Empfehlung: Sogar Robert Parker beschreibt die [Bodegas Faustino](#) als ein Weingut, welchem die Erzeugung eines richtig guten Weins immer wieder gelingt. Für preisbewusste Geniesser lohnt es sich bestimmt, einzelne Flaschen von diesem Wein (aktuell für weniger als CHF 20.- erhältlich) zu erwerben.

Jahrgang: Die D.O. Rioja beschreibt den Jahrgang [1998](#) als sehr gut, während Parker einen kühlen Durchschnittswert von 82/100 erteilt.

Rebsorten: 85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano

Verkostung vom 24.02.2010

Auge:

Dunkles Rubinrot, etwas wässrige Ränder, ins Ziegelrot tendierend. Der Wein ist sehr klar und hat bei Lichteinfall brillante Reflexe, keine Alterserscheinungen oder Stumpfheit aufweisend.

Nase:

Frisch, fruchtig, viel dunkle Frucht (Pflaumen, schwarze Kirschen), eine etwas würzige Note, gefolgt von balsamischen Noten mit ganz dezenten, animalischen Noten im Hintergrund. Nach 5-10 Minuten Luftkontakt verschwindet diese animalische Note fast gänzlich, auch die Würzigkeit tritt in den Hintergrund, dafür kommen die Fruchtaromen stärker zum Vorschein, gefolgt von dezenten Holznoten.

Der Wein wirkt noch sehr jugendlich und wird sich mit etwas Lagerung im Keller noch entwickeln, allerdings kann es zurzeit schlecht beurteilt werden, ob im positiven oder negativen Sinn.

Gaumen:

(Trinktemperatur etwa 17 Grad). Relativ schlank (für eine Gran Reserva), der Alkohol macht sich bemerkbar (leichtes brennen, Brandigkeit). Die Säure ist merklich präsent, was aber nicht negativ ist, der Wein darf auch noch etwas im Keller liegen. Der Wein hat eine mittlere Länge und einen angenehm, fruchtig endenden Abgang.

Gesamteindruck & Umami:

Eine relativ enttäuschende Intensität im Gaumen. Von einem Gran Reserva hätte mehr Dichte und



Intensität erwartet werden dürfen. Gemessen am Preis ist die Leistung klar über dem Durchschnitt, der Wein bereitet für seine Preisklasse erstaunlich viel Spass.

Bewertung: 17/20



@Bodegas Faustino

Nachverkostung vom 26.02.2010

Nachtrag:

Die Flasche wurde zwei Tage lang nur mit dem Kork verschlossen, ohne Einsatz von Winepreserve oder VacuVin) im Kühlschrank aufbewahrt. Aus dem Kühlschrank genommen, und durch die Raumtemperatur auf eine Trinktemperatur von ca. 17 Grad kommen lassen und dann nochmals verkostet.

Nase:

Das Bouquet hat sich nicht stark verändert, die balsamischen/animalischen Noten kommen nun etwas stärker zum Vorschein, das Gesamte Geruchsspektrum bleibt aber ziemlich unverändert, weder im positiven Sinne noch im negativen. Die Fruchtaromen sind in der Nase allerdings eher in den Hintergrund geraten. Wer eine „Fruchtbombe“ oder einen Fruchtschmeichler sucht, wird mit diesem Wein nie glücklich. Für diese Präferenz gibt es aber mehr als genügend Alternativen.

Gaumen:

Wesentlich kräftiger als noch vor zwei Tagen, die Sauerstoffexposition in der halb leeren Flasche hat dem Wein nicht geschadet, im Gegenteil! Der Wein ist wesentlich ausgewogener als er aufgemacht wurde und macht mehr Trinkvergnügen. Auch verbleiben die Aromen nach dem Schlucken wesentlich länger im Gaumen. Der Abgang hat sich von fruchtig zu rund und würzig entwickelt.

Gesamteindruck & Umami:

Ein Wein, dem einige Jahre Kellerreife einiges bringen werden, auf jeden Fall sollte der Wein genügend Gelegenheit haben, sich zu entwickeln, schöne Gläser und/oder eine Karaffe macht den Mehraufwand mehr als wert.

Autor: Urs Senn
26.02.2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.