

## Navarrsotillo

Spanien, La Rioja

Auch heute ist biologischer Gemüseanbau bis hin zur Veredelung zu feinen Tapas noch Teil der Aktivitäten von Andrés Serrano. Einst war er damit Vorreiter in seiner Region. Parallel wuchs, sicher naheliegend mitten in La Rioja, sein Interesse am Weinbau. Aus ersten geerbten Weinbergen ist so ein ansehnliches Weingut entstanden, das heute mit neuen Projekten für die Zukunft der nächsten Generation plant. Dazu werden die Weinberge auf Demeter-Anbau umgestellt. Einmalig und bezaubernd sind die mächtigen, mehr als 100 Jahre alten Garnacha-Rebstöcke auf dem Hochplateau über Andosilla. Andrés ist ein Riesenkerl. Doch angesichts dieser beeindruckenden Weinstockikonen wirkt er plötzlich geradezu demütig. Wie viele der jüngeren Riojawinzer haben sich die Brüder Serrano vom traditionellen, oxidativen und holzbetonten Stil der Region gelöst. Sie respektieren die Tradition, indem sie den bewährten Rebsorten wie Tempranillo, Garnacha, Graciano oder Mazuelo den Vorzug geben. Der Einsatz von Holzfässern spielt eine etwas zurückhaltendere Rolle als früher, das wirkt sich positiv auf die Fruchtigkeit der jungen Weine aus. Modernität praktizieren die Serrano-Brüder auch beim Outfit: Mit ANTOÑITA PUÑUELOS haben sie augenzwinkernd jungen modernen Rioja bewusst farbenfroh und fröhlich verpackt. Ihre klassische Range reicht vielstufig vom NOEMUS Joven über die ausgewogene MAGISTER BIBENDI Crianza, dem Garnacha aus den 100-jährigen Rebstöcken, bis zur edlen Gran Reserva in ansprechender Ausstattung.

<iframe width="560" height="315" src="https://www.youtube-nocookie.com/embed/iLIsJdXGKes" title="YouTube video player" frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture" allowfullscreen></iframe>



### Winzer

Andrés und José Ramón  
Serrano Arriezu

### Region

La Rioja

### Biokontrolle

Demeter / E...ECO-027-RI

### Rebsorten

Tempranillo, Garnacha,  
Mazuelo, Viura