



## Rioja Reserva 2011

Weingut Marques de Tomares S.L.  
Spanien, Rioja, Alta (14 Vol.%)  
Lagerpotenzial bis 2032

Ein Reserva aus dem Rioja Alta also dem oberen Teil des Ebrobeckens, der für wirklichen Trinkspass sorgt. Schon beim ersten Riechen im Glas dominiert rotbeerige Frucht, gepaart mit den typischen Vanille und Tabakaromen die von der Lagerung im Holzfass herrühren. Ein Reserva muss mindestens ein Jahr im Faß und zwei Jahre in der Flasche lagern bevor er in den Handel kommt.

Am Gaumen zeigt sich dieser urtypische Rioja erstaunlich leichtfüßig, frisch und mit toller Säure, die zum nächsten Schluck auffordert. Sehr gute Länge und schöne Süße im Rückgeschmack. Dennoch ist der Wein noch krachjung und wird von ein paar Jahren Reife auf jeden Fall noch weiter profitieren.

Mit Marques de Tomares haben wir ein echtes Juwel aus dem Rioja Alte entdeckt. Die Geschichte von Marques de Tomares reicht bis ins Jahr 1886 zurück, ein sehr bekanntes Erfrischungsgetränk hat im übrigen im selben Jahr das Licht der Welt erblickt. Der heutige Eigner des Weingutes Oscar Montana betreibt bereits in der 6. Generation Weinbau und besaß bereits mehrere sehr bekannte Weingüter in Spanien. Aber Marques de Tomares wurde zu seinem ganz persönlichen Projekt, das er heute mit viel Stolz betreibt.

Passt hervorragend zu Schmorgerichten, schweren Saucen und Pilzgerichten zB. Steinpilze pur mit Polenta.

[neunweine.at](http://neunweine.at)

Wein kaufen wie ein Kenner



Das Rezept zum Wein powered by

GuteKü<sup>'''</sup>che.at

## HÄHNCHEN SALTIMBOCCA

### Zutaten für 2 Portionen

2 Stk	Hähnchenbrust	3 EL	Olivenöl
8 Stk	Salbeiblätter	1 Prise	Zucker
1 Stk	Fleischtomate	1 Prise	Zimt
50g	Zwiebel	1 Prise	Koriander
1 Stk	Knoblauch	1 Prise	Piment
1 Prise	Salz und Pfeffer	100 ml	Weißwein
20g	Butter		

### Zubereitung

Zuerst die Hühnerbrust waagrecht halbieren, mit je einer Scheibe Parmaschinken und zwei Salbeiblättern belegen und mit Zahnstochern feststecken.

Die Tomate mit der Reibe grob reiben. Die Zwiebel fein hacken, Knoblauch mit etwas Salz bestreuen und zu einer Paste verreiben.

Die Butter und das Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, Fleisch auf der Salbeiseite hineinlegen und bei mittlerer Hitze fünf Minuten braten. Die obere Seite mit Salz und Pfeffer würzen dann das Fleisch wenden und weitere fünf Minuten braten. Das Hühnerfleisch herausnehmen und im Backofen bei 80°C warm halten.

Die Zwiebeln im Bratfett unter Rühren anbraten, die Knoblauchpaste kurz mitbraten. Geriebene Tomate dazugeben, mit Salz, 0,5 Teelöffel Zucker und je eine Prise Zimt, Koriander und Piment d'Espelette würzen. Nun den Wein zugießen und unter Rühren einige Minuten einköcheln und erneut abschmecken.

Jetzt das Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Zahnstocher vorsichtig entfernen. Eventuell ausgetretenen Bratensaft zur Sauce in die Pfanne gießen und gut verrühren. Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Saltimbocca darauf verteilen und sofort mit Baguette servieren.