Valdemonjas

Entre Palabras - Between Words

, 750 ml

Spain,

9930001273

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gerösteter Blumenkohl mit Tajin, Granatapfel und Zatar

Ofengeröstete Aubergine mit Miso, Sesam und Frühlingslauch

Lauwarmer Linsensalat mit Roter Bete, Kirsche und Thymian

Tasting review

by Marian Henß on 10.03.2026

Info:

Diese Anlagen wurden 1998 mit Tempranillo bestockt. Diese Cuvée basiert auf diversen Herkünften, aber unter anderem auch die kühlsten und kräftigsten des Weinguts. Die Anlagen stehen rund um Quintanilla de Arriba auf 740 bis 780 Höhenmetern.

2023 ging in die Bücher als enorm trockenes Jahr ein mit durchweg sehr hohen Temperaturen. Sehr früh wurden dadurch die Trauben halbiert, um die einzelnen Pflanzen zu schonen. Eine bewusst frühe Ernte bereits Anfang September verhalf die Säurewerte zu stabilisieren und Überreife zu vermeiden.

Die Fermentation findet in Stahltanks und großen Betoneiern statt. Extraktion ist dabei kein Thema. Die Milchsäuregärung folgt schließlich in Betontanks und 500l-Eichenfässern, gefolgt von einer Reife für 13 Monate in 225l und 228l- Fässern französischer Eiche sowie 500l Fässer amerikanischer und französischer Provenienz, sowie weitere 5 Monate in Betontanks zur Stabilisierung.

Farbe:

Ein dichtes, sattes Schwarzkirschrot mit dunklem Kern und leicht heller werdendem Rand.

Nase:

Die Nase öffnet sich mit einer klaren, präzisen Frucht, die weniger opulent wirkt als beim vorherigen Wein, dafür aber deutlich fokussierter und frischer erscheint. Heidelbeere, rote Johannisbeere und vor allem Sauerkirsche bilden das aromatische Zentrum. Besonders diese sauerkirschige Prägnanz wirkt fast puristisch und verleiht dem Duft eine animierende Klarheit.

Dazu treten würzige Akzente von Zimt und Nelke, die eine feine, leicht bissige Spannung einbringen, ohne die Frucht zu überdecken. Mediterrane Kräuter wie Thymian sowie ein Hauch grüner Olive geben der Aromatik zusätzlich eine salzige, leicht herbe Dimension.

Florale Nuancen von Veilchen und Schattenmorelle verleihen dem Wein Eleganz und Leichtigkeit. Die Röstaromatik bleibt bewusst zurückhaltend und fein gezeichnet: zartbittere Schokolade, etwas Kakaoabrieb und eine Spur Tonkabohne schmelzen leise im Hintergrund dahin. Eine subtile Nuance frisch geriebener Kokosnuss rundet das Aromenspiel ab und sorgt für eine überraschend helle, fast cremige Facette innerhalb dieser ansonsten klar fruchtbetonten Nase. Insgesamt wirkt der Duft charmant, zugänglich und von einer angenehm puren Frucht geprägt.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und dicht, getragen von einer üppigen, aber klar definierten Frucht. Ein feines, zartes Tannin wirkt eher im Hintergrund und strukturiert den Wein, ohne ihn zu dominieren. Dadurch entsteht eine geschmeidige Textur, die sofort Trinkfluss erzeugt.

Die Frucht bleibt auch hier das Herzstück: reife Sauerkirsche, rote Beeren und ein Hauch dunkler Beeren verbinden sich mit einer lebendigen Säure, die dem Wein Frische und Spannung verleiht. Trotz seiner aromatischen Fülle wirkt er nie schwer oder aufdringlich, sondern vielmehr elegant und leichtfüßig.

Der Eindruck ist der eines „Maulvoll Weins“ – großzügig, fruchtig und charmant, dabei gleichzeitig sehr harmonisch und zugänglich. Die Balance aus Frucht, Frische und dezenter Würze sorgt für eine unkomplizierte, aber stilvolle Präsenz. Im Nachhall bleibt der Wein saftig, animierend und elegant, mit genau jener Nonchalance, die ihn so trinkfreudig macht.