Tentenublo

V.L.A.V. Custero

, 750 ml

Spain,

9930006016

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gerösteter Blumenkohl mit Tajin, Granatapfel und Kräutern

Gegrillte Aubergine mit Miso und Sesam

Lauwarmer Linsensalat mit Ofenkarotten und Petersilie

Tasting review

by Marian Henß on 02.03.2026

Farbe:

Leuchtendes, zartes Kirschrot mit violetten Reflexen und seidigem Glanz.

Nase:

Ungewöhnlich klar und präzise zeigt sich die Frucht von Beginn an: Sauerkirsche, Schattenmorelle, Waldhimbeere und rote Johannisbeere stehen im Zentrum, begleitet von Weichsel und einer feinen Wildkirsch-Anmutung. Die Aromatik wirkt nicht opulent, sondern bewusst reduziert, fast zurückgenommen. Dahinter eine kühle, kalkige und salin geprägte Linie, die dem Wein eine moderne Transparenz verleiht. Zart gerösteter Kaffee im „First Crack"-Stadium schwingt leise mit, ebenso eine subtile Pflaumennote. Nichts ist laut, nichts drängt sich in den Vordergrund – stattdessen eine ruhige, lineare Duftarchitektur mit feinen erdigen und frischen Akzenten. Ein Wein, der eher andeutet als erklärt und der mit Luft und Zeit an Tiefe gewinnen dürfte.

Gaumen:

Im Antrunk griffig, seidig und zugleich erstaunlich straff geführt. Die für Rioja ungewöhnlich hochstehende, präzise Säure gibt dem Wein Rückgrat und Frische. Das Tannin ist sehr fein, zart und perfekt eingebunden – es stützt, ohne zu dominieren. Der Verlauf ist kerzengerade, linear und klar definiert, mit einer salinen, kalkigen Spannung im Kern. Im Nachhall zeigt sich die Frucht nochmals zurückhaltend, begleitet von einem Hauch Wacholder, Pfeffer und frischer Petersilie – alles fein verwoben, nie laut. Ein trinkiger, animierender Rioja mit Struktur, Länge und zeitgemäßer Eleganz.