

 **Felix Callejo**

# *Parajes de Callejo*

 , 750 ml

 **Spain,**

 **9930003186**

 ,,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## **Food reccomendations**

from Marian Henß

Knuspriger Entenbraten mit Kartoffelplätzchen und Rotkohl

Geschmorte Rinderbrust mit Grünkohl-Eintopf

Auberginen-Caponata mit Seiden-Tofu

# Tasting review

by Marian Henß on 08.11.2024

## Info:

Parajes de Sotillo ist eine Momentaufnahme des Weinguts, des Jahrganges, der Region und vieles mehr für Familie Callejo. Rund um Sotillo de la Ribera werden die Weine auf lehmigen Tonböden sowie sandigem Kalkstein angebaut. In luftigen Höhen zwischen 855 und 930 m wachsen auf diesen kargen Böden Wein voller Frische und Kühle.

Das Field Blend aus verschiedenen Parzellen basiert zu 85% auf Tinto Fino, 10% Garnacha und 5% Albillo Mayor.

Vergärung und Ausbau variiert je nach Rebsorte und Beschaffenheit. Bis zu 19 Monate wurden in Betonfässern, Fudern und 500l-Fässern den Weinen eingeräumt.

Der Jahrgang 2021 war ein recht typischer Verlauf für die Region. Moderate Temperaturen und gut verteilte Niederschläge. Im Sommer fällt fast kein Regen, so dass die Reben sich von den Ressourcen aus Winter und Frühling ernähren müssen.

## Farbe:

Intensives Kirschrot mit leicht violetten Reflexen

## Nase:

Die Nase duftet intensiv nach Brombeere und Heidelbeere. Die Frucht scheint dabei in ein kühles, seidiges Tuch gehüllt zu sein. Voller Eleganz und Frische zeigen sich die Beeren durch. Sie vermitteln nie den Hauch von Fruchtintensität. Hagebutte steht immer wieder hier für eine sehr ruhende Frucht ein. Es mischen sich Cassis sowie warme Backwaren mit entsprechenden Früchten darunter. Brombeere-Tarte und lauwarmes Heidelbeeren-Chutney mit Zimt. Die balsamische Seite steuert dann dagegen und liefert Lakritz und dunkle Schokolade mit etherischen Anklängen.

## Gaumen:

Saftig und kraftvoll fließt er über die Lippen. Die Beeren zeigen sich großzügig portioniert und muten winterlich an. Zimt, Nelke und weihnachtliche Gewürze werden wahrnehmbar. Er bleibt seiner Balance treu. Das seidige Mundgefühl wird im Hintergrund durch ein zartes Tannin gestützt. Seine Eleganz führt dies keinen Abbruch bei. Auch hier wieder tauchen Lakritz und Schokolade intensiv auf. Ein herrlicher Moment.