

Maisulan

Maisulan 6

 , 750 ml

 Spain,

 9930003413



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gegrillter Pulpo mit Paprika, Olivenöl und Meersalz

Gemüse vom Grill (Aubergine, Zucchini, rote Paprika) mit Rosmarin
und etwas Manchego

Kurz gegrilltes Lammkotelett mit grobem Pfeffer und Fregola Sarda
an montierter Jus

Tasting review

by Marian Henß on 27.02.2026

Eva Fernández und Luis Ruiz de Viñaspre heißen die beiden Winzer, die zusammen vor mehr als zehn Jahren Maisulan gegründet haben. Sie bezeichnen sich selbst als „zwei Verrückte, die in ihr Land verliebt sind“. Und genauso behandeln sie es auch: mit Wertschätzung und harter Arbeit. Die Parzellen liegen in der Rioja Alavesa, genauer gesagt in Elvillar, Viñaspre und Moreda, wo sie biologisch, biodynamisch und nach der Idee von Masanobu Fukuoka bearbeitet werden. Ihre Weine zeigen klar den Grundtenor der Rioja Alavesa mit einer feinen Frucht und viel Charme. Gleichzeitig aber sind die Weine, deren Frucht auf rund 550 Metern Seehöhe auf lehmig-kalkigen Böden wächst, klar, transparent, fest und markant mit Grip, Saftigkeit und Frische. Es sind sicher moderne Rioja, aber weit entfernt von Konzentration oder gar Extraktion. Vielmehr verbinden die Weine Finesse und Subtilität mit klaren Konturen.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot mit nahezu schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Die Aromatik ist unmittelbar präsent und klar auf dunkle Frucht fokussiert. Schattenmorelle, Brombeere, Maulbeere, Waldhimbeere und reife Pflaume stehen dicht nebeneinander, ohne überladen zu wirken – eher gleichmäßig und satt verwoben. Die Frucht ist das Zentrum und wird nicht von Holzsüße überdeckt. Statt Vanille oder Kokos zeigt sich eine würzige, leicht rauchige Dimension mit Lakritz, Zedernholz und einem Hauch Pfeffer. Dazu gesellen sich feine Anklänge von Kaffee, Rosmarin, Wacholder und schwarzem Pfeffer. Insgesamt wirkt das Bouquet dunkel, aber nicht schwer – modern interpretiert, mit klarer Fruchtführung und bewusstem Verzicht auf amerikanisch geprägte Eichenaromatik.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt sich die aromatische Fülle: ein breites Spektrum dunkler Fruchtnoten, dicht, aber nicht überkonzentriert. Der Wein gießt sich gleichmäßig über den Gaumen, bleibt geschmeidig und zugänglich. Die Säure ist moderat und sorgt dennoch für eine helle, fast florale Frische, die die Frucht in Richtung rote Johannisbeere und Süßkirsche auflockert. Brombeere bleibt präsent, jedoch ohne Schwere. Pfeffer und Rosmarin treten nur zart in Erscheinung, das Kaffee-Aroma verschwindet nahezu

vollständig. Stattdessen gewinnt der Wein an kühler, leichter Frische. Er wirkt unkompliziert, leichtfüßig und balanciert – ein Tempranillo mit klarer Fruchtdefinition und moderner Handschrift.