Tentenublo

Xérico

, 750 ml

Spain,

9930006017

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarin, geschmortem Fenchel und dunklem Jus.

Gegrilltes Iberico-Secreto mit Pimentón, Tomaten-Confit und gerösteten Paprika.

Steinpilz-Risotto mit gereiftem Manchego und etwas schwarzer Schokolade im Jus.

Tasting review

by Marian Henß on 02.03.2026

Farbe:

Sattes, dunkles Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und heller werdendem Rand, seidig schimmernd im Glas.

Nase:

Die Nase zeigt sich tiefdunkel und zugleich von erhellenden, erfrischenden Nuancen getragen. Im Zentrum steht eine klare, präzise Frucht aus Brombeere, Cassis, Holunder und reifer Pflaume, dicht verwoben und in voller aromatischer Breite präsent. Dahinter entfaltet sich eine saftige Feige mit leicht säuerlich-fleischigem Charakter, ergänzt von einer ungewöhnlichen, aber stimmigen Note reifer Tomate, die Fruchtreife und lebendige Säure miteinander verbindet. Hagebutte, rote Johannisbeere und Sauerkirsche bringen zusätzliche Frische und eine vibrierende rote Fruchtkomponente ins Spiel. Insgesamt wirkt die Aromatik dabei nie marmeladig oder schwer, sondern erinnert eher an die kühle Herkunft der hochgelegenen Rioja-Lagen – saftig, knackig und perfekt gereift. Tiefgründigkeit erhält das Bouquet durch eine würzige Achse aus schwarzem Pfeffer, Piment und Nelke, begleitet von einem Hauch geraspelter dunkler Schokolade beziehungsweise Kuvertüre. Ganz subtil schwingen dazu noch fenchelartige Nuancen und Fenchelsprossen mit, die dem Wein eine feine aromatische Frische verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein griffig und strukturiert mit klar präsentem, aber hervorragend integriertem Tannin. Die Gerbstoffe gleiten über den Gaumen, wirken zugleich satt und doch geschmeidig, perfekt ausbalanciert zwischen schmelzenden, weichen Momenten und einer strukturellen Festigkeit, die dem Wein Rückgrat verleiht. Trotz dieser spürbaren Struktur bleibt der Eindruck ausgesprochen saftig und seidig. Die Frucht wirkt lebendig und von einer animierenden Säure getragen, während sich das Tannin harmonisch in das Gesamtgefüge einfügt. Säure, Frucht, Alkohol und Bitterstoffe agieren hier auf einer gemeinsamen Wellenlänge und erzeugen ein geschlossenes, sehr stimmiges Gesamtbild. Der Wein verbindet Eleganz und Größe mit einer präzisen Frucht und mündet in ein leicht gewürztes, fein abklingendes Finish mit dezenten, angenehm herben Bitterstoffen.