Felix Callejo

Flores de Callejo

, 1500 ml

Spain,

9930003177

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Schnecken mit Tomate, Chorizo und Pancetta

(Schnecken)

Weiße Bohnen mit Wachteln

(Geflügel)

Kartoffel-Safra-Suppe mit Petersilienwurzelchips

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der *Flores de Callejo* ist der frischeste Ausdruck eines Tinto Fino. Er stammt aus den Lagen La Emilia, La Huelga, Astrales, Jaime und Sandelaisa in Sotillo de la Ribera. Die Weinberge liegen zwischen 830 und 850 Metern Höhe, und die Reben wurzeln in kalkmergeligen und vor allem lehmigen Böden. Nach einer kühlen Vorvergärung wurden die Trauben entrappt, spontan vergoren und mit möglichst wenig Extraktion im Zement-Cuve vergoren und über fünf Monate ausgebaut.

Farbe

frisches Violett

Nase

Der *Flores de Callejo* ist tatsächlich ein blütenduftiger Wein, der an Veilchen erinnert. Dann kommen Schwarzkirschen und Preiselbeeren, etwas Rote Bete und schwarzer Tee sowie ein Hauch von Balsamico hinzu.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Tinto Fino a.k.a. Tempranillo pur und unverfälscht mit einer saftigen, knackigen dunklen Frucht mit ein paar Tupfern Zimt und einer kühlen Säure. Auch der Gerbstoff wirkt frisch in diesem saftigen wie auch herben Rotwein, der sich fleischig und lebendig zeigt.