

Jimenez - Landi

Natural

 , 750 ml

 Spain,

 9930001223

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Kressesalat mit reifen Tomaten, Feta und

Balsamico-Dressing

(Gemüse & Vegetarisch)

Tapas mit Pimientos, spanischem Schinken und

Tortilla

(Fleisch)

Knusprige Hähnchenkeule auf Paprikagemüse

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 17.10.2023

Informationen zum Wein:

Biodynamischer Anbau. Die 17 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf einer Höhe von 600 Metern in granithaltigem und sandigem Boden. Nach der Handlese erfolgt die Gärung in Stahltanks mit wilden Hefen, gefolgt von der Reifung in französischen Barriques und Fudern. Die Abfüllung geschieht ohne Filtration oder Stabilisierung. Die Gesamtproduktion beläuft sich auf 4.522 Flaschen.

Farbe:

Gecktes Violetrot mit rubinroten Reflexen.

Nase:

Der 2021er Natural verströmt die pure und natürliche Frucht von Blaubeeren, Waldhimbeeren, Cassis und Maulbeeren. Verführerische florale Anklänge von Veilchen und Rosenblättern sind eingebettet in einen Teppich von wilden Kräutern wie Rosmarin, Thymian sowie Noten von Buchsbaum und Pinie. Ein äußerst animierender und belebender Einstieg.

Geschmack:

Am Gaumen präsentiert er sich mit Frische, ausgeprägter Mineralität, jugendlicher Säure und feinkörnigen Gerbstoffen. Ein wahrlich belebender Rotwein, sowohl solo als auch als

Begleitung zu pikanten Wohlfühlgerichten. Keep it Natural!

Wenn möglich, dekantieren und leicht gekühlt servieren.