



Habla la Tierra

, 750 ml

Spain,

9930007009

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Iberico-Schweinebäckchen in Rotwein geschmort mit Paprika & Rosmarin (Schwein)

Geschmortes Kaninchen mit Salbei und Piment d'Espelette (Kaninchen)

Dinkelsalat mit gerösteten Paprika und Feta (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.11.2025

Informationen zum Wein

Der „Habla la Tierra“ ist eine Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die Trauben stammen von recht jungen Reben, die um 2000 herum auf Schieferböden gepflanzt wurden. Nach der Lese wurden die Trauben kühl vorvergoren und danach im Edelstahlfermenter vergoren. Es folgte der Ausbau in französischem Holz für vier bis fünf Monate.

Farbe

tiefes Kirschrot

Nase

Der „Habla la Tierra“ präsentiert sich dunkel und würzig in der Nase. Die Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah – eine durchaus ungewöhnliche, aber passende Melange – bietet Noten von Schlehen, Holunderbeeren, Pflaumen und Feigen, dazu etwas Mokka, Anis, Pfeffer und Tee, aber auch erdige Noten, Rote Bete und etwas Oliventapenade. Der Wein wirkt fruchtig, saftig, erdig und würzig mit einer leicht süßen Fruchtnote.

Gaumen

Der „Habla la Tierra“ 2023 ist ein gewohnt saftiger, extraktsüßer, sinnlicher und einladender Wein. Die dunkle Frucht ist reif, das Tannin feinkörnig, der Wein leicht erdig und kräuterwürzig mit einer stets frischen, lebendigen Säureader. Mittlerweile ein echter und höchst verlässlicher Klassiker in diesem Preisbereich.