Felix Callejo

Viña Pilar Clarete

2022, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003178

Albillo, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Salat mit Walnüssen und Vinaigrette

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2024

Informationen zum Wein

Das Keltern von Rosés aus Rot- und Weißweintrauben hat im Duero-Gebiet eine lange Tradition. Man spricht in diesem Fall von einem „Clareté". Das erstklassige Weingut Felix Callejo, immer noch so etwas wie ein Geheimtipp, besinnt sich auf diese alte Tradition: Der „Viña Pilar Clarete 2022" entsteht aus jeweils 50 Prozent Tempranillo (Tinto Fino) und der weißen autochthonen Rebsorte Albillo Mayor. Die Trauben stammen aus zwei Weinbergen auf über 900 Metern Höhe auf der Hochebene über dem Duero-Tal. Im Zuge des Klimawandels werden diese kühleren Lagen immer begehrter. Bei diesem Clarete wurden die blauen und weißen Trauben gemeinsam spontan vergoren, und der Wein reifte 14 Monate auf der Feinhefe in Betoneiern und in 500-Liter-Eichenfässern.

Farbe

Lachsfarben

Nase

Das Bukett ist ausdrucksstark mit floralen Aromen und roten Früchten. Die Nase ist sinnlich-frisch und balanciert und hat einen mineralischen Unterton, der zur Komplexität beiträgt.

Gaumen

Im Mund zeigt dieser Rosé eine tolle Balance aus Säure, Körper und Tanninen. Alles ist fabelhaft eingebunden und in Harmonie, auch die 14% Alkohol. Der „Viña Pilar Clarete 2022" hat feinseidige Tannine, eine elegante Textur und eine schöne Länge im Abgang. Dies ist ein Rosé mit Fokus auf Feinheit, der die rote Frucht des Tempranillo und die animierende Frische des Albillo Mayor wunderbar vereint. Ein weiterer Beweis dafür, dass Ribera del Duero viel mehr als nur Rotwein kann.