Felix Callejo

Flores de Callejo

2024, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003194

Tempranillo

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin und Ofenkartoffeln

Rustikale Chorizo-Pfanne mit Paprika und weißen Bohnen

Ofengemüse mit Knoblauch, Thymian und grobem Meersalz, dazu kräftiges Bauernbrot

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.03.2026

Farbe:

Leuchtendes, funkelndes Violettrot mit dunklem Kern und fast bläulich schimmernden Reflexen.

Nase:

Charmant, tiefdunkel und reintönig präsentiert sich das Bukett mit einer klar definierten Balance aus Frucht und floralen Akzenten. Schattenmorelle, Brombeere und Maulbeere bilden das dichte Fundament, ergänzt von dunkler Pflaume, einem Hauch Schlehe und saftiger Süßkirsche. Darüber legen sich würzig-dunkle Blütennoten von Hibiskus und Veilchen, die dem Wein eine elegante aromatische Spannung verleihen. Lakritz und dunkle Schokolade blitzen dezent auf, begleitet von Wacholder und Kubeben-Pfeffer. Eine balsamisch-etherische Frische – Rosmarin und ein Anflug von Piniennadeln – sorgt für Lebendigkeit. Holz und Rauch bleiben bewusst im Hintergrund, lediglich feine Nuancen von Zedernholz und Tabak unterstreichen die charmante, zugängliche Stilistik.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Tempranillo deutlich heller und frischer als es die Nase vermuten lässt. Die Frucht wirkt saftig, dicht und präsent, getragen von einer prägnanten, spitzen Säure, die dem Wein Zug und Animation verleiht. Er lebt nicht von massiver Tanninstruktur oder Bitterstoffen – im Gegenteil: Die Textur bleibt geschmeidig, die Frucht knackig und klar konturiert. Diese saftig-frische Stilistik macht ihn unmittelbar zugänglich und vielseitig einsetzbar. Ein Wein, der unkompliziert überzeugt und Begegnungen ebenso begleitet wie ehrliche, bodenständige Küche.