Victoria Ordóñez

Zetian, Vino de la Tierra de Castilla

2020, 750 ml

Spanien, Andalusien

9930000264

Tempranillo

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gefüllte Aubergine aus dem Ofen mit Bulgur und Linsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele mit dunklem Miso

(Fisch)

Lamm-Köfte

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.06.2021

Bordthäuser

Der 2020 Zetian Tempranillo Old Vines von Victoria Ordóñez pendelt zwischen Punk und Pop. Auch im Antrunk hat er seine würzige Seite, die ihm die gewisse Schippe Historie verleihen, die von maßgeschneiderten, zeitgenössischen Beats begleitet wird. Frucht meets Würze mit jugendlich polierten Gerbstoffen und frischem Säurespiel. Gut gekühlt sorgt er für mediterrane Spanien Vibes am heimischen Grill.

Zetian ist die erste Marke, die Victoria Ordóñez sich noch vor ihren Steillagen Projekten hat sichern lassen. Es ist der name der ersten chinesischen Kaiserin, einst ein Konkubine des verstorbenen Kaisers. Weibliche Herrscher waren damals nicht vorgesehen, dennoch wurde sie inthronisiert und war sehr beliebt beim Volk.

Der Wein stammt von alten Reben der Montes de Toldeo und wurde ursprünglich nur für den amerikanischen Markt produziert. Der 2020 Zetian ist mit diesem Jahrgang erstmals auf dem europäischen Markt erhältlich.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Der Zetian aus uralten Tempranillo Stöcken aus Tierra de Castilla macht keinerlei Konzessionen an den modernen Weingeschmack. Vielmehr erinnert seine Nase an Tempranillo alten Stils, den man heute immer seltener findet. Statt Schoko-Kirsch gibt’s ein bisschen Stall zum Auftakt, es folgen indisches Vadouvan und frisch gegerbtes Leder. Erst dann zeigt sich die klare Kirschfrucht, die durch Maulbeeren eine abgründige Tiefe bekommt.

Mund:

Der 2020 Zetian Tempranillo Old Vines von Victoria Ordóñez pendelt zwischen Punk und Pop. Auch im Antrunk hat er seine würzige Seite, die ihm die gewisse Schippe Historie verleihen, die von maßgeschneiderten, zeitgenössischen Beats begleitet wird. Frucht meets Würze mit jugendlich polierten Gerbstoffen und frischem Säurespiel. Gut gekühlt sorgt er für mediterrane Spanien Vibes am heimischen Grill.