Jimenez – Landi

Valdiniebla, Vino Clarete

2021, 750 ml

Spanien, Mentrida

9930001228

Grenache, Muskateller

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Roter Bete und Himbeeren mit Frischkäse und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit kandierten Kirschtomaten, Linguine und frischem Basilikum

(Meeresfrüchte)

Kaninchen mit Hagebuttensauce, Polenta und karamellisierten Mandeln

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.10.2023

Informationen zum Wein:

Biodynamischer Abau. Die 20 Jahre alten Rebstöcke wachsen in Höhenlagen von 550 bis 650 Metern auf granithaltigem und sandigem Boden. Nach der Handlese werden Grenache, Muscat und Claret im Stahltank mit wilden Hefen vergoren und anschließend in französischen Barriques und Fudern gereift. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration oder Stabilisierung. Die Gesamtproduktion beläuft sich auf 2.261 Flaschen.

Farbe:

Durchscheinendes Rubinrot mit violetten Reflexen und deutlicher Aufhellung zum Rand hin.

Nase:

Rote Früchte wie rote Johannisbeere, wilde Himbeere und Hagebutte tanzen mit Holunder-Rosenblüte und Efeu den Reigen. Neben erdigen, kräutrigen und malzigen Anklängen zeigt sich viel Eleganz. Er kitzelt mit seiner betörenden Art und subtilen Fruchtsüße in der Nase und macht neugierig auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Der 2021er Valdiniebla erfrischt und betört mit eben dieser Süße auf der Zunge, begleitet von einer lebendigen Säure und einer überaus feinen Gerbstoffstruktur. Er präsentiert sich burgundisch und fein, lädt zum Träumen und Schwelgen ein. Die begleitende Küche sollte fruchtige Komponenten und die gleiche Feinheit und Eleganz wie er selbst aufweisen.
Wenn möglich dekantieren und leicht gekühlt servieren.