

 **Habla**

# *Habla Nr 22*

 2016, 750 ml

 Spanien, Extremadura

 9930000082

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Côte de Boeuf mit Papas Arrugadas und Petersilien-**

**Pesto**

(Fleisch)

**Kohlrouladen mit Champignonfüllung und**

**Rotweinglace**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rosa gegarte Entenbrust gebraten mit Pak Choi und**

**BBQ-Dip**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.02.2021

Henß:

Bei aller Kraft wirkt dieser Tempranillo keineswegs überdimensioniert oder gar marmeladig. Die Frucht zeigt sich dicht und großzügig. Und dennoch wirkt er wie in ein seidiges Tuch gehüllt. Die Seide ist dunkel, aber glatt, elegant und zart. Mit einer feinen Würze versehen brilliert der No. 22 vor allem durch seine Größe und Eleganz. Die präsente Säurestruktur drückt dem Ganzen einen ordentlichen Stempel auf. Sowohl für Eleganz als auch Trinkfluss sorgt der Säuredruck gleichermaßen. Tempranillo zeigt sich hier von einer fruchtigen aber vor allem saftigen Seite.

Farbe:

Dichtes Schwarzrot, violette Reflexe

Nase:

Der Habla No. 22 wird aus Tempranillo gewonnen. Die große spanische Rebsorte zeigt sich hier von ihrer dunklen Seite. Brombeere, Schwarzkirsche und vollreife Pflaumen sind klar und deutlich zu erkennen. Die Frucht wird herrlich von etherischen und balsamischen Noten begleitet. Ein Hauch Minze und Eukalyptus steuert Frische und Finesse bei. Etwas Olivenöl und Leder sorgen für Abwechslung. Leicht erdige Noten erinnern ein wenig an Herbsttage in Nadelwäldern. Fast könnte man auch ein wenig schwarzen Trüffel attestieren. Dieser kommt mit zunehmendem Sauerstoff noch deutlicher heraus.

Gaumen:

Bei aller Kraft wirkt dieser Tempranillo keineswegs überdimensioniert oder gar marmeladig. Die Frucht zeigt sich dicht und großzügig. Und dennoch wirkt er wie in ein seidiges Tuch gehüllt. Die Seide ist dunkel, aber glatt, elegant und zart. Mit einer feinen Würze versehen brilliert der No. 22 vor allem durch seine Größe und Eleganz. Die präsente Säurestruktur drückt dem Ganzen einen ordentlichen Stempel auf. Sowohl für Eleganz als auch Trinkfluss sorgt der Säuredruck gleichermaßen. Tempranillo zeigt sich hier von einer fruchtigen aber vor allem saftigen Seite.