


 **Victoria Ordóñez**

La Ola del Melillero

 2020, 750 ml

 Spanien, Andalusien

 9930000271

 Muskateller, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Gemüse mit Zitrone, Olivenöl und Meersalz

(Gemüse & Vegetarisch)

Sardinen vom Grill

(Fisch)

Salsiccia vom Grill

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022

Inmitten eines mediterranen Waldes aus Steineichen, Korkeichen und Aleppokiefern wachsen die Trauben für diesen Wein im Naturpark Montes de Málaga. Die Parzellen sind zwischen 30 und 100 Jahre alt und werden trocken, d.h. ohne Bewässerung bewirtschaftet. Sie liegen auf einer Höhe von 800 bis 1000 Metern und haben 46-76% Hangneigung, was als Steilstlage gilt. Die Bearbeitung erfolgt infolgedessen ausschließlich per Hand, die Erntemengen sind stets gering. Der La Ola del Melillero besteht aus 70% Pedro Ximinez und 30% Moscatel.

Farbe:

Blassgelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Leise, filigran und etwas schüchtern wirkt der 2020 La Ola del Melilleiro von Victoria Ordonez zu Beginn. Dass zeigen sich zart zitrische Noten, gekrönt von duftig floralen Kopfnoten nach weißen Blüten wie Jasmin oder Lindenblüten, dezente Gewürznoten nach Muskat- und Zimtblüten sorgen für würzigen Zunder in der Nase. Knackig frisch im Gesamtauftritt mit festem Bindegewebe.

Mund:

Im Antrunk ist er straff mit pikanter Säure und einer Aromatik, die überwiegend auf dem Muskateller basiert. Animierend herbe Phenolik sowie Noten nach Trauben, Gewürzen, etwas Zitrus und zart salzige Nuancen lassen ihn kühl und klar wie ein Gebirgsbach den Rachen hinunter rauschen. Unkompliziert im besten Sinne ist er ein Erfrischer für jeden Tag und jede Kost mit gehobenem Spaßfaktor.