Jimenez – Landi

El Corralón

2021, 750 ml

Spanien, Mentrida

9930001224

Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Feta mit Feigen, Walnüssen und Rucola

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Oktopus mit Lorbeer und Süßkartoffeln

(Meeresfrüchte)

Kalbschulter gefüllt mit Safran Couscous Thymian und Rosinen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.10.2023

Info zum Wein:

Biodynamischer Anbau, 15-70 Jahre alte Rebstöcke wachsen auf 550 und 650 m Höhe auf Granit und Sand.

Nach der Handlese wird im Stahltank mit wilden Hefen vergoren und anschließend in 7 Monate in französischen Barriques und Fudern gereift. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration oder Stabilisierung.

Die Produktionsmenge beläuft sich auf 22.610 Flaschen.

Farbe:

Gedecktes Purpur mit leichten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Im Duft betört der 2021 El Corralón mit Pflaumenmus, Zimt, Milchschokolade und eingelegten Kirschen. Der gekonnte Holzeinsatz fasst die fruchtigen Aromen sehr schön ein. Eine verführerische Süße scheint all gegenwertig, man möchte unmittelbar eintauchen in diesen wunderbaren Tropfen und freut sich auf den ersten Schluck!

Gaumen:

Mit saftiger und süßer Frucht läuft er über die Zunge, die belebende Säure und Gerbstoffstruktur erfrischt und es verlangt einen unmittelbar nach dem nächsten Schluck.

Ein eleganter und überaus harmonischer Rotwein, der sich mit weiterer Reife noch sehr gut entwickeln wird, wer ihn bereits im jugendlichen Stadium genießen möchte tut gut daran in mit einigen Stunden Vorlauf zu dekantieren.