

 **Felix Callejo**

# Parajes de Callejo

 2020, 750 ml

 Spanien, Ribera del Duero

 9930003172

 Albillo, Tempranillo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Rote Bete aus dem Rohr mit Basilikum-Pesto und**

**gerösteten Mandeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Schwarzwurzel mit Feta und**

**Schmorgemüsepurée**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammkarée mit Minze-Sauce und Pommes**

**Dauphine**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.11.2023

Info:

Sebastian Bordhäuser, 2020

Bereits mit 16 Jahren musste Félix Callejo nach dem plötzlichen Tod seines Vaters das Weingut übernehmen. Zusammen mit seiner Frau Pilar hob er die Weine des Ribera del Duero auf ein neues Level, was 1989 in der Gründung des heutigen Gutes kondensierte. Der Betrieb in der Provinz Burgos wird heute von ihren vier Kindern geführt. Die Weine gedeihen auf Höhenlagen zwischen 830-950 Höhenmetern, was in Verbindung mit den daraus resultierenden Temperatur-Amplituden und den mageren Sand- und Kalksteinböden den Region beste Voraussetzungen für elegante und feine Ribera Weine bietet. Der Parajes de Callejo 2020 ist eine Cuvée aus 87% Tinto Fino, 9% Garnacha sowie 4% der weißen Albillo Mayor, die traditionell zur Farbstabilisierung hinzu verschnitten wird. Der Wein von rund 25-jährigen Rebanlagen wurde für 18 Monate in großen Fässern (500l) französischer Eiche ausgebaut und entspricht qualitativ einer Crianza.

Farbe:

Leuchtendes Purpur mit zart violetten Reflexen

Nase:

In der Nase baut sich ein kontinentaler dunkler Obstkorb auf, geschmückt mit reichlich Blumen und Zweigen. Feige, Holunderbeere, Brombeere und Pflaume dominieren dabei das Bild. Hibiskus, Veilchen, ein Hauch Rose sowie Zweige von Tannen, Kiefern und Rosmarin umranden diese dunkle Frucht. Dadurch erfährt er eine etherische Eleganz, die Leichtigkeit vermittelt. Berberitze, Himbeere und Maulbeere bauen sich langsam auf neben Lakritz, Wacholder und Kakobutter. Ganz zart präsentiert er dunkle Schokolade sowie etwas Zedernholz.

Gaumen:

Für seine Herkunft und seinen Schöpfer typisch, gelingt es auch dieser Cuvée aus Tinto Fino, Garnacha und Albillo Mayor Finesse und kühle Eleganz mit Kraft und Dichte zu vereinen. Seine saftige Säurestruktur sowie die kühle Mineralität im Mundgefühl sind dabei der Schlüssel zum Erfolg. Die Frucht kommt enorm kleinteilig und rassig knackig daher. Mit viel Saft und großzügig portioniert wirkt er so ordentlich fleischig und kontert sich mit der Säure aus. Seine lineare, kalkige Struktur trägt enorm zum Erfolg bei. Die balsamischen und etherischen Nuancen kommen im Nachhall nur zaghaft zum Vorschein.