Jimenez - Landi

Ataulfos

2021, 750 ml

Spanien, Mentrida

9930001227

Grenache

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pasta mit schwarzen Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Ente mit Lavendel-Honig-Kruste und Cassis-Sauce, dazu Lakritz Gnocchi

(Geflügel)

Hirschmedaillons mit Wildjus, Brombeeren und Selleriepüree

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.10.2023

Info zum Wein:

Biodynamischer Anbau. Die 70 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf 900 Metern Höhe auf granithaltigem und sandigem Boden. Nach der Handlese wird der Wein im Stahltank mit wilden Hefen vergoren und anschließend für 20 Monate in französischen Barriques und Fudern gereift. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration oder Stabilisierung. Die Gesamtproduktion beläuft sich auf 1.200 Flaschen.

Farbe:

Dichtes und tiefes Purpur, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Die Nase des 2021er Ataulfos fesselt mit wunderschöner Intensität: Cassis, süße Blaubeeren, Mokka, Zimt und Kardamom. Dunkel, mystisch und einladend – zum Eintauchen ein. Neben der subtilen Süße zeigt er viel Röstaromatik sowie deutliche Noten von Rosmarin, Wacholder und Thymian.

Gaumen:

Der Gaumen wirkt salzig, komplex und vielschichtig, die jugendliche Gerbstoffstruktur und Säure belebt und fordert, der Nachhall ist lang und verweist auf sein sehr gutes Reifepotential. Wahrlich ein tiefgründiger und überaus spannender Wein, perfekt zu kräftiger Küche mit konzentrierten Saucen.
Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.