Valdemonjas

Abrí Las Alas - I Opened My Wings

2017, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930001254

Tempranillo

Alkoholgehalt:	15,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.4 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

T-Bone Steak mit mediterranen Aromaten,

Caponata, Wildkräutersalat

(Fleisch)

Lammschulter Provenzalischer Art, Papas

Arrugadas, grüne Bohnen

(Fleisch)

Tomatenauflauf mit Oliven, Kapern und Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.11.2020

Info:

Der Tempranillo stammt aus der über 80 Jahre alten Parzelle Nogal de la Valera, die auf 800 Metern Seehöhe liegt. Gerade einmal 350 Flaschen entstehen von diesem raren Stoff, der über 19 Monate hinweg in besten französischen Barriques ausgebaut wurde.

Farbe:

Dunkles Kirschrot

Nase:

Würzig und verspielt bereitet er in der ersten Nase das nun folgende Spektakel vor. Dunkle, fleischige Frucht ergießt sich förmlich über dem Genießer. Brombeere, Schwarzkirsche, Pflaume und Cassis kommen wunderbar zur Geltung. Gewürze wie Pfeffer, Wacholder und etwas Zimt präsentieren sich im Hintergrund. Auch etwas Zartbitterschokolade, Kaffee und Graphit tauchen auf. Animalische Noten von etwas Leder und Röstaromen des Holzfasses, die sich in Kokosnoten widerspiegeln, schwingen mit. Diese dezente Note von Kokosnuss erinnert an große, klassische Tempranillo - nur eben in einer zeitgemäßen Interpretation.

Gaumen:

Äußerst elegant gekleidet stolziert dieser Tempranillo. Kühle Mineralität breitet sich am Gaumen aus. Die Frucht zeigt sich voll und satt. Die Aromen der Nase sind bestens wieder zu entdecken. Ein sehr feinkörniges Tannin gibt dem Ganzen Struktur und Spannung. Das Tempranillo als Basis großer Rotweine dienen kann, ist vielfach bewiesen. Diese kalkige Reinheit, die kühle Eleganz, die perfekte Mineralität und das feine Tannin in Kombination ergeben gemeinsam eine Symbiose, die dem extrovertiert-galanten Auftritt dieses Weines äußerst angemessen erscheint. Großes Kino.