Tentenublo

Escondite del Ardacho, El Abundillano

2023, 750 ml

Spanien, Rioja

9930006013

Grenache, Malvasia, Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Lammgerichte

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 01.03.2025

Informationen zum Wein
Der El Abundillano 2023 entstammt einer 0,95 Hektar großen Einzellage mit 90% Garnacha, 9% Tempranillo und 1% Malvasia Riojana. Der Weinberg befindet sich auf 590 Metern Höhe in der baskischen Rioja Alavesa. In dieser Subzone findet man die Rebsorte Garnacha heutzutage nur noch extrem selten, wenn überhaupt, dann in sehr alten Weinbergen wie diesem; die Reben sind 98 bis 113 Jahre alt. Die Parzelle ist freiliegend und somit ungeschützt dem Nordwind Cierzo ausgesetzt. Dazu kommt ein atlantisch-mediterranes Mischklima. Der Boden besteht aus Mergel- und Sandsteinböden mit einem hohen Eisenoxidgehalt. Winzer Roberto Oliván lässt die Trauben spontan in offenen Bottichen vergären und baut den Wein neun Monate in gebrauchten Holzfässern aus. 1.626 Flaschen wurden vom Jahrgang 2023 abgefüllt.

Farbe
Kirschrot

Nase
Das Bukett bietet eine reife rote Frucht, etwa Kirsche, wie man es mit der Rebsorte Garnacha verbindet. Dazu kommt ein Mix an aromatischen Kräutern wie Thymian und Oregano. Insgesamt ist die Nase sehr frisch und sinnlich und so klar wie ein Gebirgsbach.

Gaumen
Der Auftakt ist elegant mit seidiger Textur und weichen, feinen Tanninen. Eine pfeffrige Würze bildet einen schönen Kontrast zur reifen roten Frucht. Der Alkohol von 15 % ist hervorragend eingebunden und steht in einem schönem Gleichgewicht zur Säure und dem mittleren, eleganten Körper. Alles wirkt sehr rein und klar, von etwaigen Holznoten ist nichts zu spüren. Last but bot least bietet der El Abundillano 2023 ein langes, saftiges Finale mit einer anregenden Würze.