

 **La Cultivada**

Hojiblanca

 250 ml

 Spanien, Cordoba

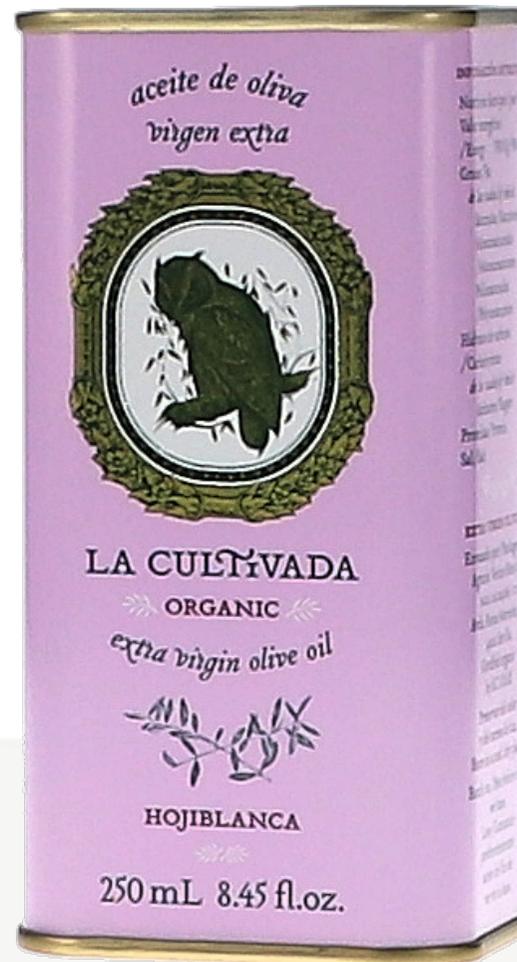
 Olivenöl

 5600005037

Alkoholgehalt:

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Makrele a la plancha, Artischockengemüse mit

Paprika-Coulis

(Fisch)

Chorizo-Risotto mit Petersilie und Parmesan

(Fleisch)

Rinderhüfte mit Kartoffel-Lauchgemüse und

Kräutervinaigrette

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.01.2023

Info:

Cultivada sitzt in Sevilla, im Herzen Andalusiens. Man baut drei grundverschiedene Olivenöle an. Arbequina, Hojiblanca und Picual. Je nach Jahrgang gibt es drei Sortenreine Öle sowie die Cuvée. Das sortenreine Hojiblanca ist eine Rarität. Selten findet man diese Sorte einzeln abgefüllt, da sie schwer zu kultivieren ist und meist im Verschnitt gefüllt wird. Früh gelesen und selbstverständlich kaltgepresst. Der Anbau der Oliven und biologisch-dynamisch ausgerichtet.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb, grüne Einfärbungen

Nase:

Im ersten Moment zeigt es vor allem vegetabile Noten, die sofort an grüne Artischocken, Fenchel und Anis erinnern. Grüne Tomaten, Tomatenstängel und der Duft der Stauden sind deutlich präsent. Dazu gesellen sich Nuancen von mediterranen Kräutern wie Basilikum und Oregano. Etwas Salbei, grüner Pfeffer und Limettenabrieb sorgen für einen Frischekick sowie eine dezente Würze.

Gaumen:

Würze und Schärfe sind präsent, zeigen sich aber von Beginn an sehr ausgewogen. Das Hojiblanca lebt von Vitalität und Frische. Eine angenehme Säure streckt den Moment herrlich in die Länge. Im Abgang ist es dann total mild und harmonisch. Kaum Bittertönen und nur eine Spur von Schärfe. Eher zurückhaltend in der Aromatik. Die vegetabilen, herbalen Aromen klingen nur dezent nach.