Valdemonjas

Los Tres Dones - The Three Gifts

2023, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930001274

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderjus, Selleriepüree und gerösteten Waldpilzen

Geschmorte Rinderbäckchen mit Kakao-Pfeffer-Jus und karamellisierten Schalotten

Gerösteter Sellerie mit schwarzer Olive, Rosmarin, Thymian und dunklem Linsenjus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.03.2026

Info:

Diese Anlagen wurden 1998 mit Tempranillo bestockt. Diese Cuvée basiert auf diversen Herkünften, aber vor allem den Parzellen mit dem höchsten Tonanteil sowie der natürlichen Feuchtigkeit. In Valdemonjas und El Nogal.

2023 ging in die Bücher als enorm trockenes Jahr ein mit durchweg sehr hohen Temperaturen. Sehr früh wurden dadurch die Trauben halbiert, um die einzelnen Pflanzen zu schonen. Eine bewusst frühe Ernte bereits Anfang September verhalf die Säurewerte zu stabilisieren und Überreife zu vermeiden.

Die Fermentation findet in großen Betoneiern statt. Extraktion ist dabei kein Thema. Die Milchsäuregärung folgt später in Eichenfässern, gefolgt von einer Reife für 14 Monate in 225l und 228l- Fässern französischer Eiche sowie weitere 6 Monate in Betontanks zur Stabilisierung.

Farbe:

Ein satt leuchtendes Purpur mit dichtem, konzentriert wirkendem Kern.

Nase:

Die Aromatik zeigt sofort die intensive, dunkle Persönlichkeit des Tempranillo. Tiefdunkle Frucht steht im Zentrum: Maulbeere, Waldhimbeere, Brombeere, reife Pflaume und Cassis formen ein dichtes, saftiges Fundament. Darüber legt sich eine vielschichtige Würze mit Zimt, Wacholder, schwarzem Pfeffer, Piment und Kubeben-Pfeffer, die dem Wein eine markante, fast mediterran anmutende Spannung verleiht.

Mit etwas Luft treten zunehmend dunklere, erdige Nuancen hervor: Zigarrenkiste, Unterholz, feuchter Waldboden und ein leicht moosiger Eindruck verleihen Tiefe und Ernsthaftigkeit. Dazu gesellen sich Röstaromen von dunkler Schokolade, geröstetem Kaffee und Lakritz, die den Duft zusätzlich verdichten. Eine erdig-vegetabile Facette von Roter Bete verstärkt diese Bodenhaftung.

Im Hintergrund entwickelt sich schließlich ein balsamischer, leicht ätherischer Charakter: Rosmarin, Thymian und ein klar erkennbarer Hauch schwarzer Olive setzen aromatische Akzente. Trotz der Fülle bleibt die Nase lebendig und animierend – ein kraftvoller, fleischiger Duft, der gleichzeitig Spannung und Frische vermittelt.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit griffigem, saftigem Tannin, das deutlich Struktur zeigt und eine markante, aber fein integrierte Adstringenz mitbringt. Die Gerbstoffe greifen präzise in die Struktur ein und werden von einer klaren Säure getragen, die dem Wein Energie und Zug verleiht.

Die Frucht wirkt konzentriert, aber nie plakativ. Sie erscheint eher trocken konturiert und wird von Bitterstoffen und der Tanninstruktur eingefasst, wodurch eine kernige, fast fleischige Textur entsteht. Der Eindruck erinnert an den Biss in eine Handvoll frisch gepflückter dunkler Beeren – intensiv, knackig und lebendig. Auf mich erscheint dies in purer Reinheit, geschliffen wie ein Diamant höchster Güte.

Würzige und erdige Nuancen begleiten die Frucht kontinuierlich und verleihen dem Wein Tiefe: Lakritz, dunkle Gewürze und balsamische Kräuter schwingen immer wieder mit. Insgesamt steht nicht die pure Opulenz im Vordergrund, sondern die prägnante, herbe und würzige Stilistik. Der Abgang ist lang, würzig und strukturiert, getragen von Tannin, Frische und aromatischer Intensität.