Jimenez - Landi

El Corralón

2020, 750 ml

Spanien, Mentrida

9930001221

Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt:	14,5 %
Gesamtsäure:	4.7 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lammkarree vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Minze-Petersilien-Sauce

(Fleisch)

Rote Bete aus dem Salzteig mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Lolo Rosso mit Walnuss-Senf-Dressing und gebratenen Garnelen

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2022

Farbe:

Dunkel funkelndes Kirschrot, violette Reflexe

Nase:

In der Nase gibt der El Corallón neben dunkler Frucht reichlich Würze und vegetabile Noten preis. Wacholder, schwarzer und roter Pfeffer finden sich im Glas wieder. Schwarze Olive, aber auch Artischocken und Rote Bete setzen sowohl mediterrane als auch erdige Akzente. Auf eine etherische Art und Weise schlagen Rosmarin, Thymian und Salbei in die gleiche Kerbe. Neben Pflaumen finden sich vor allem Schattenmorellen, Holunderbeeren und Maulbeeren. Hagebutte und Feige runden ihn dabei gelungen ab.

Gaumen:

Die große Stärke der Region ist der Umgang mit den Tag-Nacht-Amplituden. Die dunkle, würzige Frucht kann voll ausgelebt werden. Glücklicherweise erfährt er auf der anderen Seite eine knackige Säure und präsentiert sich eher kühl. Dadurch wirkt er kompakt und elegant zugleich. Dem Trinkvergnügen steht trotz der hohen alkoholischen Ausbeute nichts im Wege. Mit viel Druck und Struktur breitet er sich am Gaumen aus. Angenehme Bitterstoffe werden mit einer leichten Extraktsüße zu einem harmonischen Erlebnis. Die Frucht tritt ähnlich der Nase in Erscheinung. Die erdigen Nuancen und mediterranen Akzente, sei es auf Basis von Gemüse oder Kräutern, machen sich im Nachhall deutlich bemerkbar. Aber immer auf eine unaufdringliche, elegante Art.