Tentenublo

Escondite del Ardacho, San José

2022, 750 ml

Spanien, Rioja

9930006010

Malvasia, Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 15,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Jamón Iberico

(Fleisch)

Jamón Serrano

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 11.04.2024

Informationen zum Wein

Die baskische Rioja zählt zu den dynamischsten und spannendsten Weinregionen im heutigen Spanien. Und der Winzer Roberto Olivan vom Weingut Tentenublo ist einer der interessantesten Köpfe der dortigen Weinszene. Sein Einzellagenwein San José stammt aus einem 0,3 Hektar großen Weinberg auf 560 Metern Höhe am Fuße der Sierra Cantabria. Es ist ein 1952 angelegter Mischsatz mit 40% Tempranillo sowie den Weißweintrauben Viura und Malvasia zu jeweils 30 Prozent. Roberto Olivan liest die verschiedenen Rebsorten im Weinberg gleichzeitig und vergärt die Trauben mit den Rappen. Der Ausbau erfolgt in 500-Liter-Holzfässern in Zweitbelegung. Dieser Rotwein gehört zur Lagen-Serie „Escondite del Ardacho“, benannt nach einer einheimischen Eidechsenart, die auf den Weinetiketten als Mensch verkleidet ist.

Farbe

Purpurrot

Nase

Der San José 2022 bietet ein Bukett von kühler Mineralität, frischer blauer Frucht und anregenden Kräuternoten. Die Nase ist klar konturiert mit einem Fokus auf dem Ausdruck der Primäraromen. Das hat Tiefe und ist sehr ausdrucksstark.

Gaumen

Am Gaumen kommt dieser Rotwein beeindruckend eigenständig und charaktervoll daher, was sicher auch auf den interessanten Mix aus Rot- und Weißweintrauben und generell die spezifische Weinlage zurückzuführen ist. Der Wein hat feinkörnige Tannine, ist saftig, vielschichtig und lang im Abgang. Die Vergärung mit den Rappen dürfte zur Griffigkeit im Mund beitragen und verleiht dem San José eine kräuterige Würze und viel frischen Schwung. Der Wein hat Spannung und Trinkfluss, die 15,5% Alkohol merkt man ihm nicht an, der Alkohol ist tiptop eingebunden. Insgesamt zeichnet er sich - trotz des heißen Jahrgangs 2022 - durch viel Frische und hervorragende Balance aus.