## Jimenez - Landi

# *Blanco Malvar, Vinos Singulares*

**2020, 750 ml**

**Spanien, Mentrida**

**Orange Wine**

**9930001218**

**Malvar**

**Alkoholgehalt:** 14,0 %

## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Blumenkohl aus dem Ofen und Curry-Beurre Blanc**

(Fisch)

**Maishähnchenbrust mit weißen Bohnen, Fregola Sarda und Speckschaum**

(Geflügel)

**Pastinaken vom Grill mit Balsamico-Glasur und Lollo Rosso-Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2022

Farbe:

Funkelndes Mandarin mit lachsroten Reflexen

Nase:

Intensiv strömen warme, mediterrane Klänge aus dem Glas. Getrockneter Thymian und Majoran dominieren den Moment. Geröstete Haselnüsse und Mandeln geben ihm Tiefe und Ernsthaftigkeit fernab der Frucht. Reife Birnen, karamellisierte Quitten und Aprikosen sind nicht vordergründig, aber deutlich zu erkennen. Dezent erinnert Blanco Malvar an Bratapfel mit Marzipan. Mürbeteig und warme Butter-Croissants geben angenehm wohlwollende Emotionen ab. Im Hintergrund schwirrt ganz schwach ein wenig Kurkuma und Safran.

Gaumen:

2020 Blanco Malvar von Jiménez-Landi kombiniert sehr gut die Stärken dieser Region. Die granithaltigen Böden in diesen Höhenlagen sorgen für einen steinigen, gar salzigen Eindruck. In den kühlen Nächten hat die Säure Zeit sich zu entwickeln und zu etablieren. Zwar in unseren Breitengraden auf einem moderaten Niveau, aber die Säure drückt dem Wein spürbar ihren Stempel auf. Die reife Frucht – bedingt durch die heißen Tage und den langen, trockenen Sommer - zeigt sich in Form von exotischen bis orientalischen Aromen. Ein ziemlich idealer Speisebegleiter, der fernab von Primärfrucht agieren kann.