Jimenez – Landi

Natural, Vinos Singulares

2020, 750 ml

Spanien, Mentrida

Orange Wine

9930001219

Cabernet Sauvignon, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Hochrippe mit roter Bete, Sellerie und Petersilien-Pesto

(Fleisch)

Kalbsleberragout mit geschmortem Apfel und eingelegten Perlzwiebeln

(Fleisch)

Kürbiscremesuppe mit Esskastanien

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2022

Farbe:
Dichtes Purpur mit leichter Trübung, violette Reflexe

Nase:
Zunächst strömt reichlich dunkle Frucht aus dem Glas. Die Frucht ist allerdings in einen seidigen, schwarzen Mantel gehüllt. Der geschmeidige, dunkle Stoff fühlt sich kühl an. Darunter verbergen sich auf puristische Weise Heidelbeere, Cassis und Brombeere. Die Früchte zeigen sich klar, frisch und präzise. Ich würde den Wein insgesamt als „nackt“ bezeichnen, ohne in Kombination mit dem Mantel zu viele Assoziationen an Exhibitionisten wecken zu wollen. Pure Frucht, von fast nichts gestört. Nur wenig Ablenkung in Form von zarten Nuancen von Salbei und Thymian. Der Duft von Zedernholz und Zigarrenkisten entfaltet sich mit ein wenig Temperatur im Glas.

Gaumen:
Am Gaumen ergänzt der Natural dem eleganten, straffen Auftritt ein feines, aber präsentes Tannin. Dadurch gelangt er zu mehr Profil und Struktur. Trotz des sehr heißen und trockenen Klimas dort präsentiert er sich auffällig kühl und schlank. Das Tannin bietet der Frucht auch reichlich Paroli in Form von Bitterstoffen. Auf eine angenehme Weise erfährt man so am Gaumen Adstringenz und animierend herbe Noten zugleich. Die Frucht wirkt im Nachhall nicht mehr so strahlend klar wie in der Nase. Unterholz, Tabakblätter und wieder Zigarrenkiste unterstützen ihn gewaltig.