

## Valdemonjas

# *El Patio de Valdemonjas – Valdemonjas' Orchestra*

 2021, 750 ml

 Spanien, Ribera del Duero

 9930001263

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

**Surf and Turf**

(Fisch, Fleisch)

**Jamón Ibérico Bellota**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 26.04.2023

Informationen zum Wein:

Dieser biologisch zertifizierte Rotwein ist sortenrein aus der Tempranillo-Traube gekeltert. Die Weinberge befinden sich auf 750 Metern Höhe im Weinbaugebiet Ribera del Duero und verfügen über kalkhaltige Böden. Die Weinbereitung erfolgte einzig im Betontank und ohne Schwefelzugabe.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Rändern und mit tiefer Farbintensität.

Nase:

Das Bukett bietet dunkle Früchte von Brombeere und Holunder und einen erdig-mineralischen Touch. Die frische wie reife Nase wirkt präzise und fokussiert.

Gaumen:

Mit seinen dunklen Fruchtaromen, dem kräftigen Körper und dem recht hohen Tanningehalt, der ein pelziges, samtiges Mundgefühl hinterlässt, ist dieser Rotwein ein typischer Vertreter des Ribera del Duero. Im jetzigen Stadium benötigt der Wein aus meiner Sicht entweder ein Steak als Pairing oder reichlich Luftkontakt, um das Tannin abzumildern.

Gleichwohl ist das Tannin reif und nicht aggressiv.

Darüber hinaus verfügt El Patio de Valdemonjas 2021 über eine vibrierende Säure und Mineralität. Der Wein ist straff und spannungsgeladen, mutet kühl und wunderbar frisch an. Das Gewächs ist zudem geradlinig und auf das Wesentliche fokussiert – eher karg im positiven Sinne. In der Architektursprache würde man sagen: mehr Bauhaus als Barock. Das wiederum unterscheidet den Wein von den oftmals noch üppigen und überkomplexen Rotweinen aus Ribera del Duero.