## Felix Callejo

# *Flores de Callejo*

**2023, 1500 ml**

**Spanien, Ribera del Duero**

**9930003189**

**Tempranillo**

**Alkoholgehalt:** 14,0 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete aus dem Ofen mit Feta und Walnüssen

Kalbshaxe aus dem Ofen mit Wurzelgemüse und Salbeifond

Gegrilltes Flanksteak mit dicken Bohnen und Speck

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.11.2024

**Info:**

Die jungen Reben bilden hier ein leichtes, fruchtiges Bild der Region ab. Die typischen Merkmale der Höhenlagen auf Sand und Lehm werden hier unkompliziert vereint. 100% Tinto Fino aus verschiedenen Parzellen zeichnen 830 und 850 Höhenmetern finden Einzug in das Cuvée. Vergärung und Ausbau erfolgen für fünf Monate sowohl im Stahltank als auch in 500l-Eichenfässern.

**Farbe:**

Dunkles Kirschrot mit dezenten, violetten Akzenten

**Nase:**

Die Nase erinnert deutlich an dunkel Blüten und wirkt charmant. Schwarze Kirschen, Himbeeren und Brombeeren bauen sich langsam auf. Die Frucht ist ausladend und bisweilen noch etwas unter ihren Möglichkeiten aufgrund der Reduktion in diesem jungen Stadium. Mit Luft oder Geduld verfliegt dies allerdings rasch. Schokolade, aber viel mehr Lakritz sorgen für Kontrastprogramm. Unter die Frucht mischt sich nun auch eine leichte Kräuterwürze, die von Rosmarin angeführt wird.

**Gaumen:**

Am Gaumen wirkt er absolut sauber und unkompliziert. Kühl und erstaunlich subtil präsentiert er sich zunächst. Sein fleischiges Auftreten wirkt zunächst robust und lehnt sich an das Tannin an. Die Säure kann ebenso samt Frucht voll zu packen, so dass er sehr viele gute Attribute zu vereinen weiß. Seine Säure bleibt animierend, während die Frucht etwas weicht, um der Würze nochmal die Bühne zu überlassen. Lakritz, Rosmarin und etwas Wacholder haften sich lange an.