

# **Valdemonjas**

## *Abrí Las Alas - I Opened My Wings*

 2019, 750 ml

 Spanien, Ribera del Duero

 9930001260

 Tempranillo

**Alkoholgehalt:** 15,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Marian Henß

**Flanksteak mit grünen Bohnen und Topinambur**

(Fleisch)

**Geschmorter Lammrücken mit orientalischer Jus**

**und Süßkartoffeln**

(Fleisch)

**Sellerie aus dem Salzteig mit Basilikum-Pesto und**

**Ofentomaten**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.10.2021

Henß:

Äußerst elegant gekleidet stolziert dieser Tempranillo. Kühle Mineralität breitet sich am Gaumen aus. Die Frucht zeigt sich voll und satt. Die Aromen der Nase sind bestens wieder zu entdecken. Ein sehr feinkörniges Tannin gibt dem Ganzen Struktur und Spannung. Das Tempranillo als Basis großer Rotweine dienen kann, ist vielfach bewiesen. Diese kalkige Reinheit, die kühle Eleganz, die perfekte Mineralität und das feine Tannin in Kombination ergeben gemeinsam eine Symbiose, die dem extrovertiert-galanten Auftritt dieses Weines äußerst angemessen erscheint. Großes Kino.

Info:

Abri Las Alas ist die Spitzen-Cuvée von Luca d'Attomo im Ribera del Duero. 100% Tempranillo. 19 Monate Reife in kleinen Eichenfässern französischer Eiche. 1100 Flaschen wurden abgefüllt. Ich durfte Flasche 842 verkosten.

Farbe:

Sattes Schwarzrot, violette Reflexe

Nase:

Tinta Fina - auch Tempranillo genannt - kann in der Nase so betörend und einladend sein. Kokosflocken, ein Hauch von Vanille und schwarzer Pfeffer wirken richtungsweisend. Zimtpflaumen, Zimtabrieb und Nelken lassen einen stark in die kalte Jahreszeit abdriften. Süßkirschen, Brombeere, Cassis und Holunder eröffnen dann eine offene und ausladend fruchtige Art. Veilchen und Flieder schwirren im Hintergrund im Glas umher. Mediterrane Akzente setzt er durch Salbei und Rosmarin. Minze und Eukalyptus sorgen für die nötige Frische. Tannennadeln und der Duft von Kiefernwäldern verteilen sich nun um Glas. Die Röstaromen sind so genial balanciert, dass sie nicht im Ansatz überlagernd wirken.

Gaumen:

Am Gaumen läuft er dann zur Höchstform auf. Wie Seide fließt er über den Gaumen. Erhaben, majestätisch und großzügig. Ein ganz feinkörniges Tannin umhüllt dabei den Gaumen. Er wirkt fleischig in seiner Textur und blutig zugleich. Die Mineralität gepaart mit einer sehr gut eingebundenen Säure liefern sich ein Wechselbad. Diese beiden Protagonisten prägen das Mundgefühl deutlich. Durch die Säure wirkt er enorm saftig und animierend. Ein Schluck Abri Las Alas gleicht einem Biss in eine Hand volle frischer Beeren. Luca d'Attomo beherrscht

das Integrieren von Holz wie kaum ein anderer. Leichte Bitterstoffe sowie etherische Noten regen zusätzlich den Trinkfluss an.