Laderas de Montejurra

Leorin

2013, 750 ml

Spanien, Navarra

9930003022

Grenache, Tempranillo

Alkoholgehalt:	14,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l

Speisempfehlungen

von Peter Müller

Gegrillter Halloumi mit Rote Bete-Apfel Salat und geröstetem Schwarzbrot (vegetarisch)

(Käse, Rote/Gelbe Bete, Vegetarische Gerichte)

Brust und Keule von der Taube mit Cranberry-Jus und Meerrettich-Butter-Nocken

(Geflügel, Wurzelgemüse, Taube, Beerenobst)

Gebackener Kalbskopf mit Trüffel-Mayonnaise und Buchweizen-Risotto

(Fleisch, Kalb, Trüffel, Risotto)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 28.02.2018

Peter Müller: Sprosse für Sprosse geht es schluckweise hinab, denn in puncto Tiefgang hat der 2013 Vina de Leorin von Laderas de Montejurra einigen zu bieten. Seine dunkelbeerige Frucht wartet mit immensem Facettenreichtum auf und reflektiert sich am Gaumen mehrfach von der Schale, über Fleisch und Saft bis hin zum Kern. Das satte und kraftvolle Tannin des Garnacha fünfzig Jahre alter Reben packt den Genießer förmlich mit Samthandschuhen an. Es fühlt sich einerseits anschmiegsam seidig an, doch beherbergt es andererseits unweigerlich ungestüme Spannung und Vehemenz.
Leorin – warmherzig und schwer in Ordnung.
Farbe:
In sattem, dunklem Purpur mit violettem Rand und schwarzem Kern zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:
Zunächst leicht reserviert wirkend, offenbart dieser reinsortige Garnacha von einer Pflanzung aus dem Jahr 1968 in der Einzellage Santa Martia de Leorin nur langsam das Naturell seines Wesens. Viel zu erzählen über seine Heimat hat er allemal. Seine Frucht tendiert zu Gedörrtem in Form von dunklen Pflaumen und getrockneten Kirschen, sowie Cranberries und Dörrfeigen. Ein tiefer Griff in die Gewürzschublade ergänzt mit Zimtrinde, Baldrian und Nelke, sowie Safran, Süßholz und Kakaoschale.

Gaumen:
Sprosse für Sprosse geht es schluckweise hinab, denn in puncto Tiefgang hat der 2013 Vina de Leorin von Laderas de Montejurra einigen zu bieten. Seine dunkelbeerige Frucht wartet mit immensem Facettenreichtum auf und reflektiert sich am Gaumen mehrfach von der Schale, über Fleisch und Saft bis hin zum Kern. Das satte und kraftvolle Tannin des Garnacha fünfzig Jahre alter Reben packt den Genießer förmlich mit Samthandschuhen an. Es fühlt sich einerseits anschmiegsam seidig an, doch beherbergt es andererseits unweigerlich ungestüme Spannung und Vehemenz.
Leorin – warmherzig und schwer in Ordnung.