Maisulan

Txabola Mazuela

2020, 750 ml

Spanien, Rioja

9930003407

Carignan

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Gänsekeulen mit gerösteten Schupfnudeln und knackigem Bittersalat

(Geflügel)

Rote Bete Auflauf mit Feta, Walnüssen und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammkarree unter der Olivenkruste mit dicken Bohnen und Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2023

Info:

C. Raffelt 12.4.22

Der *Txabola* ist ein reinsortiger Graciano. Die Frucht stammt aus Elvillar in der Rioja Alavesa. Der Weinberg Los Lanos liegt auf 525 Metern. Es ist eine Hanglage mit Lehmböden, die Korallenkalk enthalten und über eine geringe Wasserrückhaltekapazität verfügen. Die 15 Jahre alten Reben stehen in Spalier-Erziehung. Nach der Handlese und der Sortierung wurden die Trauben entrappt und bei maximal 25 °C spontan über 18 Tage hinweg vergoren. Der Ausbau erfolgte über 16 Monate im zweitbelegten französischen Barrique.

Farbe:

Dichtes Purpur, violetter Rand

Nase:

Die obligatorischen dunklen Früchte erfahren im diesem reinsortigen Mazuelo reinlich würzige Konkurrenz. Entsprechend offenbart er geröstete Kaffee- und Kakaobohnen, dunkle Bitterschokolade sowie einen Hauch frisch geriebener Kokosnuss. Wacholder, Rosmarin und Salbei verleihen mediterrane sowie etherische Würze. Schwarzer und grüner Pfeffer sorgen für würzige Akzente. Cassis, Holunderbeeren sowie Brombeere und Maulbeere sind üppig vertreten. Majoran und Liebstöckel runden hin herzhaft ab.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er zunächst saftig und kühlend schlank. Ein sanftes Tannin legt sich über den Gaumen. Seine rassige Säure belebt ihn aber durchweg, ohne nachzulassen. Die positiven aktiven Bitterstoffe untermauern die Frucht dabei auf eine angenehm-rustikale Art und Weise. Vor allem Holunderbeeren und Brombeeren kämpfen sich an die Oberfläche. Sein würziges und erneut, rustikales Auftreten gefällt in Summe sehr gut.