



Jimenez – Landi

Sotorrondero



2021, 750 ml



Spanien, Mentrída



9930001225



Grenache, Syrah

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Thymian-Gnocchi auf Linsen mit Waldhimbeeressig

(Gemüse & Vegetarisch)

Angeräuchertes Perlhuhn mit Tomaten und

schwarzen Oliven

(Geflügel)

Dünne Scheiben vom Reh mit Heidelbeere-

Barbecue-Sauce und Sellerieschaum

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.10.2023

Info zum Wein:

Biodynamischer Weinanbau, 60 Jahre alte Rebstöcke wachsen auf 750 und 900 m Höhe.

Nach der Handlese wird in großen Holzfässern mit wilden Hefen vergoren und in französischen Barriques und Fudern gereift. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration oder Stabilisierung.

Die Produktionsmenge beläuft sich auf 3.800 Flaschen.

Farbe:

Funkelndes, leicht getrübbtes Rubinrot mit violetten Reflexen und Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2021er Sotorrondero zeigt die pure dunkle Beerenfrucht: Cassis, Brombeeren, duftige, sonnenwarme Waldhimbeeren und Blaubeermuffins. Nach ausreichender Belüftung dringen intensive Rosmarin-, Thymian- und wilde Salbeinoten untermalt von Rosen und Veilchendüften hinzu. Etwas Zimt und Wacholder deuten sich ebenfalls an, sowie zarte erdige Aromen und eine betörende Mineralität, die seinen vielschichtigen Charakter untermalt und ihm bereits in der Nase Frische verleiht.

Gaumen:

Am schönsten fließt er leicht gekühlt über die Zunge, so zeigt sich auch seine wunderschöne fruchtige Seite mit Bravour. Die erfrischende Säure und belebende, feinkörnige Tannin Struktur verleihen ihm Flügel und lassen den Verkoster nach mehr verlangen. Er besitzt am Gaumen erdige Tiefe und Finesse zugleich. Wenn möglich dekantieren und leicht gekühlt servieren.