

 **Felix Callejo**

# *Finca Valdelroble*

 2020, 750 ml

 Spanien, Ribera del Duero

 9930003168

 Merlot, Tempranillo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Im Ofen gegarte Rote Bete mit Penne und Kräuter-**

**Pesto**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Rotbarbe mit Paprika-Fenchel-Gemüse**

**aus der Cocotte und Rosmarinkartoffeln**

(Fisch)

**Ochschwanz-Ragout mit Herzogin-Kartoffeln**

**und Preiselbeer-Jus**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.10.2022

## Info:

Finca Valderoble ist eine Einzellage in den Höhenlagen von Sotillo de la Ribera auf 930m N.N. Die Cuvée basiert auf 75% Tinto Fino (Tempranillo) und 25% Merlot. Der Kalkstein liegt hier recht frei, so dass die Reben bei nur geringer Lehmauflage direkt auf den Kalk treffen sowie viele Bruchstücke des Felsen frei im Weinberg sichtbar sind. Das Hochplateau diente noch in den 1980er Jahren als Landebahn kleinerer Flugzeuge. Im Keller wird nur mittels Schwerkraft gearbeitet. Die Vergärung findet mittels natürlicher Hefen in Betontanks statt. Der Wein wird für 18 Monate in 500l-Eichenfässern ausgebaut.

Das Jahr 2020 begann mit einem trockenen und sehr kalten Winter – typisch für die Region. Im April, Mai und Juni gab es eine regelmäßige Versorgung mit Regenfällen. Der Sommer hat sich im Verlauf nicht besonders heiß dargestellt.

## Farbe:

Dunkel leuchtendes Kamin Rot mit zarten violetten Einschlüssen

## Nase:

2020 Finca Valderoble lässt seine Höhe von 930m deutlich heraushängen. Die dunkle Frucht wirkt keinesfalls plump, reif oder warm. Ganz im Gegenteil. Viel mehr strahlt er eine Kühle und Frische aus, die seinesgleichen sucht. Schattenmorelle, Süßkirsche, Brombeere und Holunder finden sich so in knackig-frischem Zustand – knapp vor der Reife, aber herrlich animierend zu genießen. Ein Hauch Kaffee und Kakaobutter sorgen für balsamische Würze. Wacholder und schwarzer Pfeffer setzen feine, würzige Akzente. Nur zart klingen etwas Zedernholz und dunkle Tabakblätter durch. Ein Hauch Eukalyptus sorgt für zusätzliche Frische zum Abgang.

## Gaumen:

Am Gaumen vollendet er dann diese Gedanken und Assoziationen. Herrlich kühl und saftig animierend fließt er über den Gaumen, absolut seidig, fast samtig zeigt er sich. Ein enorm feinkörniges Tannin verschafft ihm dabei ein solides Gerüst. Die Säure kommt auch nicht zu kurz und stabilisiert ihn somit deutlich. Das sorgt in Kombination für einen sehr eleganten Trinkfluss. Voller Eleganz und ohne alkoholische Extrakt Süße, trotz seiner 14,5 Vol. %. Die Frucht kommt nun noch deutlich heller herüber. Auch die würzigen Aromen treten nur in schwacher Form auf. Ein Hauch Unterholz sowie wieder der feine Hauch Eukalyptus sorgen im Nachhall für einen eleganten Schlussmoment.