Habla

Habla Nr 34

, 750 ml

Spain,

9930007010

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5.1 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Linsen mit Wurzelgemüse, Kräutern und dunkler Jus, dazu geröstete Pilze.

Langsam geschmorte Rinderbäckchen mit kräftiger Reduktion und rustikalem Kartoffelpüree.

Lammkeule aus dem Ofen mit Kräutern, Pfeffer und Röstaromen sowie gebratenem Gemüse.

Tasting review

by Marian Henß on 14.01.2026

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und sehr dichtem Kern.

Nase:

Der Duft öffnet sich warm, energiegeladen und konzentriert, zugleich getragen von einer spürbaren inneren Spannung. Rote Bete, Pflaume, Cassis, Brombeere und Holunderbeere bilden eine dunkle, fleischige Fruchtbasis, die unmittelbar von balsamischen Noten begleitet wird. Balsamico, Pfeffer, Leder, Lakritz und Wacholder verleihen dem Bouquet Tiefe und Ernsthaftigkeit. Nahtlos gehen diese Eindrücke in etherische Akzente von Rosmarin und Thymian über, ergänzt durch erdige Anklänge von Pilzen und Trüffel. Dunkler Rauch und klare Röstaromatik aus dem Fass verdichten das Gesamtbild. Trotz der spürbaren Kraft wirkt die Nase kompakt und dicht, zugleich seidig, kühl und erstaunlich elegant.

Gaumen:

Am Gaumen verbindet der Habla No. 34 seine konzentrierte, dunkle Frucht mit einer ausgeprägt griffigen Adstringenz und einer packenden, druckvollen Säurestruktur. Der Säuredruck spannt die Frucht förmlich ein, schnallt sie zusammen und erzeugt frische, kontrastreiche Momente fern von Süße, reiner Dichte oder bloßer Fülle. Genau aus diesem Spannungsfeld entsteht eine überraschende Trinkfreude und eine klare, frische Eleganz, die man angesichts von Flaschenauftritt, Farbe und Gewicht zunächst nicht erwarten würde. Ein kraftvoller, druckvoller Wein, der dennoch zeitgemäß wirkt – mit fleischiger Frucht, hoher Adstringenz und klarer innerer Ordnung.