Maisulan

Sobremoro

, 750 ml

Spain,

9930003404

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Mit Reis, Kichererbsen und marokkanischen Gewürzen gefüllte Parika

(Gemüse & Vegetarisch)

Über Nacht geröstete Schulter vom Schwein mit Kreuzkümmel, geräucherter Paprika und Knoblauch

(Fleisch)

Zwölf-Stunden-Lamm mit Datteln, Zimt, Mandeln und Couscous

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.04.2022

Informationen zum Wein:

Der *Sobremoro* ist ein reinsortiger Tempranillo. Die Frucht stammt aus Viñaspre in der Rioja Alavesa. Der Weinberg Sobremoro liegt auf 580 Metern. Er hat einen steinigen, eisenhaltigen Lehmboden mit Kalk. Die 45 Jahre alten Reben stehen in Goblet-Erziehung als Buschreben im Weinberg. Nach der Handlese und der Sortierung wurden die Trauben entrappt und bei maximal 25 °C spontan über 20 Tage hinweg vergoren. Der Ausbau erfolgte über 18 Monate im zweitbelegten französischen Barrique.

Farbe:

leicht transparentes Purpur

Nase:

Bei diesem Tempranillo wird der zurückhaltende und feine Holzeinsatz spürbar, der von Beginn an für eine warme, leicht zimtige und an Muskat erinnernde Note in der reifen roten Frucht sorgt. Walderdbeerkompott, einige Rote Johannisbeeren, Himbeeren und einige Schwarzkirschen prägen die Frucht, die von süßem Tabak, etwas Leder und getrockneten Kräutern begleitet wird.

Gaumen:

Am Gaumen wird das Holz präsenter als bei den anderen Einzellagen. Doch auch hier wirkt es elegant, tragend, tief und fein. Das Tannin dieses Weines kleidet den Gaumen noch leicht adstringierend, aber schon sehr feinkörnig aus. Die Säure zeugt vom richtigen Lesezeitpunkt in der recht hoch gelegenen Parzelle. Dies ist ein dunkelfruchtiger Wein von reifen Beeren mit einer sinnlichen Anmutung und Finesse sowie einer kühlen Ader, die den *Rioja* sehr komplett und einladend wirken lässt.