Jimenez – Landi

Sotorrondero

, 750 ml

Spain,

9930001233

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Lammschulter mit Rosmarin, schwarzem Knoblauch und gerösteten Schalotten.

Iberico-Pluma vom Grill mit Pimentón, gegrillter Paprika und rauchigem Auberginenpüree.

Geröstete Rote Bete mit Belugalinsen, dunkler Schokolade, Thymian und Haselnüssen.

Tasting review

by Marian Henß on 17.05.2026

Farbe:

Herrliches Rubinrot mit dunklem Kern und heller werdendem Rand. Trotz seiner südlichen Herkunft wirkt die Farbe erstaunlich transparent und fein

Nase:

Die Nase wirkt markant maskulin, wild und tiefgründig. Dunkle Fruchtaromen von Schlehe, Holunderbeere, Pflaume und Schattenmorelle bilden das Fundament, darüber legt sich jedoch sofort diese charakteristische, karge und mediterrane Würze. Teer, Lack, Unterholz und ein Hauch Pferdeschweiß verleihen dem Wein eine rustikale, beinahe animalische Spannung, die unweigerlich an klassische, wildere Interpretationen südlicher Herkunft denken lässt. Dazu kommen schwarzer Pfeffer, Lakritz und Wacholder, flankiert von Rosmarin und einer balsamischen Kräuterwürze, die sich durch die gesamte Aromatik zieht. Im Hintergrund erscheinen dunkle Schokolade und hell gerösteter Kaffee, bevor florale Akzente von Hibiskus und Veilchen wieder etwas Eleganz und Frische hineinbringen. Trotz aller Würze bleibt die Nase nie schwer oder überladen, vielmehr lebt sie von dieser Mischung aus karger Höhenlage, uralten Reben und einer bewusst wenig extrahierten Stilistik. Alles wirkt roh, ehrlich und stark herkunftsgeprägt.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck unmittelbar. Die Frucht wirkt zunächst saftig und präsent, vor allem Walderdbeere sowie die dunkleren Fruchtanklänge der Nase treten gebündelt hervor, bevor der Wein zunehmend seine herzhafte und würzige Seite zeigt. Mit 14,5 Prozent Alkohol besitzt er durchaus Wärme und Volumen, wirkt dabei aber niemals marmeladig oder überkonzentriert. Ganz im Gegenteil: Der Wein lebt von seiner ausgezehrten, fast transparenten Art, die mehr auf Herkunft, Struktur und Charakter setzt als auf Dichte oder maximale Extraktion. Das Tannin bleibt rustikal, aber angenehm eingebunden, die Säure bringt ausreichend Frische und Spannung, um die warme Aromatik zu tragen. Besonders spannend ist dabei der Nachhall, der deutlich heller und feiner wirkt als die Nase zunächst vermuten lässt. Die dunklen, animalischen Würznoten treten zurück und machen Platz für florale, rotfruchtige und leicht steinige Nuancen, die dem Wein trotz seiner Kraft eine erstaunliche Eleganz

verleihen. Genau darin liegt der Reiz dieses Weins: südliche Wärme und Wildheit auf der einen Seite, Transparenz, Herkunft und Trinkfluss auf der anderen.