Jimenez - Landi

Pielago

, 750 ml

Spain,

9930001226

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Schokoladennudeln mit Orangenspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

BBQ-Chicken-Drumsticks mit Tomaten-Avocado-Salat

(Geflügel)

Kalbsrücken mit Aprikosenbutter und Lakritz-Gnocchi

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 17.10.2023

Informationen zum Wein:

Biodynamischer Anbau. Die 70 Jahre alten Rebstöcke wachsen in Höhenlagen von 750 bis 900 Metern auf granithaltigem und sandigem Boden. Nach der Handlese erfolgt die Gärung in Holzfässern mit wilden Hefen, gefolgt von einer Reifung in französischen Barriques und Fudern. Die Abfüllung geschieht ohne Filtration oder Stabilisierung. Die Gesamtproduktion beläuft sich auf 2.128 Flaschen.

Farbe:

Gedecktes Purpur mit rubinroten Reflexen.

Nase:

Der Duft beeindruckt mit einer fulminanten Fülle. Neben süßen Brombeeren, glasierten schwarzen Kirschen, schwarzem Pflaumenmus, orientalischen Gewürzen und Früchtebrot zeigt sich eine tiefgründige, mineralische und torfige Note. Nach einer längeren Öffnung treten Trüffel und Lakritz hervor. Ein mystischer und überaus tiefgründiger Wein kündigt sich an.

Geschmack:

Faszinierend ist die Frische, die präzise Säure, die salzige Mineralität und die feine Gerbstoffstruktur. Er fordert den Gaumen heraus und umhüllt ihn zugleich mit seiner tiefgründigen und facettenreichen Struktur. Ein echter Langstreckenläufer!
Im jugendlichen Stadium möglichst über mehrere Stunden dekantieren und aus großen Gläsern genießen.