Felix Callejo

El Lebrero

, 750 ml

Spain,

9930003191

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Bouillabaisse

Gegrillter Steinbrot mit Wurzelgemüse und Kräuterpesto

Poularde aus dem Ofen mit orientalisch gewürztem Couscous und Orangensauce

Tasting review

by Marian Henß on 22.04.2025

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit feinen, hellen Reflexen

Nase:

Visuell bereits ein Versprechen von Wärme und Reife, breitet er in der Nase ein gewohnt intensives Aromenspektrum aus. Geprägt von gelben Früchten – geröstet, gebacken, eingekocht. Trotz dieser Konzentration bleibt er stets salin, mit spürbarem Einfluss der Höhenlagen und kalkhaltigen Böden seiner Herkunft.

Fruchtaromen von Pfirsich, Mirabelle, Aprikose und Khaki dominieren – reif, fleischig, saftig, flankiert von gegrillter Ananas und tropischer Mango. Doch nie überbordend süß – sondern getragen von einer warmen, würzigen Tiefe, in der sich Koriander- und Fenchelsaat, ein Hauch Vanille, sowie helles Unterholz zeigen. Kräuter treten zurück, dafür steht eine balsamische, leicht holzige Würze im Vordergrund.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der Wein erdig, kantig, strukturiert, mit moderater bis niedriger Säure, aber einem sehr guten pH-Wert, der ihm Balance und Frische verleiht. Der Albillo, als Rebsorte mit zurückhaltender Frucht, brilliert hier mit Mineralität, Salz, Kalk – und zeigt, dass große Weine nicht laut sein müssen.

Nicht trocken, nicht süß – sondern zurückgenommen, selbstbewusst, kontinental, elegant. Ein Wein, der sich nicht aufdrängt, sondern begleitet.