



Parajes de Callejo

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete aus der Salzkruste mit Olivenöl und Balsamico (vegan)

2022, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003192

Albillo, Grenache, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Gegrillte Merguez (Lammbratwürstchen) mit Paprika und
Bratkartoffeln

Bohneneintopf mit gesottenem Rindfleisch



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.06.2025

Info zum Wein:

85 % Tinto Fino, 10% Garnacha, 5% Albillo Major

Gewachsen auf 800 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel, wo die kontinentalen Extreme des kastilischen Klimas durch dramatische Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gemildert werden.

Farbe:

Tiefes schwarzrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2022er Parajes de Callejo duftet nach Kirschen, Cassis und Schlehe. Unterlegt ist das fruchtige Aroma von einer deutlichen Holzwürze sowie mediterranen Kräutern, die an Rosmarin und Wacholdersträucher erinnern. Rauchige Tabaknoten dringen aus dem Glas hervor. Er zeigt eine wunderbare Dichte und saftige Fülle und verheißt charmante Fülle am Gaumen.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt er sich mit ausgeprägter Frucht, Kraft und Frische. Die Gerbstoffstruktur ist präsent wird aber zugleich von einer saftigen und charmanten Frucht ummantelt. Ein Wein mit Tiefe und Eleganz, den man am besten leicht gekühlt servieren sollte um seine Mineralität und Finesse in den Vordergrund zu stellen.