Tentenublo

V.L.A.V. Custero

2023, 750 ml

Spanien, Rioja

9930006012

Grenache, Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 15,0 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Fleischbällchen (Albondigas)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 25.02.2025

Informationen zum Wein
Der Custero ist ein Rotwein, wie er traditionell in den Dörfern der baskischen Rioja hergestellt wurde und wird: Die Ganztrauben werden in einem offenen Bottich mit den Füßen gequetscht und dann mit den Rappen vergoren. In der Rioja heißen diese Weine „Cosechero“; sie werden jung abgefüllt und jung getrunken, im Gegensatz zu den klassischen, im Barrique gereiften Riojas. Bei den Cosechero-Weinen stehen Frucht, Frische und Trinkbarkeit im Vordergrund. Der Custero 2023 ist zweifellos einer der besten traditionellen Cosechero-Weine der Rioja Alavesa, denn er besitzt darüber hinaus auch Charakter. Hergestellt ist er aus 60% Garnacha, 20% Tempranillo und 7 weiteren roten und weißen Trauben. Winzer Roberto Olivan baut den Wein in gebrauchten Holzfässern und Betontanks aus.
Farbe
Purpurrot

Nase
Das Bukett bietet frische Fruchtaromen wie Brombeere und Kirsche. Das Schöne bzw. Attraktive an diesem Cosechero ist, dass er trotz seiner Fruchtfülle kein eindimensionaler Fruchtdrops ist, denn die Frucht mischt sich mit einer erdigen Mineralität.

Gaumen
Der Custero 2023 ist ein wunderbarer Trinkwein: rund am Gaumen mit weicher Säure, dazu frisch, klar und saftig. Man merkt in dieser Hinsicht den Einfluss seiner Hauptsorte Garnacha. Dies ist ein zugänglicher und unkomplizierter Wein, der dennoch eine gewisse Tiefe, Länge und Persönlichkeit besitzt. Er hat feinkörnige Tannine und man merkt ihm seine 15 Volumenprozent überhaupt nicht an, da der Alkohol großartig eingebunden ist. Bei den sogenannten Cosechero-Weinen der Rioja, wie dem Custero, geht es nie um Komplexität, sondern um Trinkfreude. Und diesen Anspruch erfüllt dieser Rotwein mit Bravour.