



Jimenez – Landi

Moravia, Bobal & Albillo Real, Vino Tinto



2020, 750 ml



Spanien, Mentrída



9930001232

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Törtchen von der Entenleber mit Brombeergelee

und Bitterschokolade

(Geflügel)

Schwarzfederhuhn mit Trüffel, Blaubeeren und

Selleriepüree

(Geflügel)

Bleu d'Auvergne mit eingelegten schwarzen

Johannisbeeren und knusprigem Baguette

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.10.2023

Info zum Wein:

Biodynamischer Anbau, 100 Jahre alte Rebstöcke wachsen auf 1.100 m Höhe auf Granit und Sand.

Nach der Handlese wird in französischen Holzfässern mit wilden Hefen vergoren. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration oder Stabilisierung. Die Produktionsmenge beläuft sich auf 1.200 Flaschen.

Farbe:

Gedecktes Purpur mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Sein Duft betört mit fulminanter Süße von schwarzen Kirschen, süßen Brombeeren, eingelegten Feigen und flüssiger, edler dunkler Schokolade. Mit Sauerstoffkontakt treten süßer Mokka und Lakritz hinzu. Ein tiefgründiger, maskuliner und dunkler Tropfen, der die Sinne betört zum einen mit Süße und zum anderen mit viel Frische und einer komplexen Mineralität, die all gegenwärtig ist.

Gaumen:

Auf der Zunge ergießt sich der 2020er Moravia, Bobal & Albillo Real mit dichter dunkler Frucht, feiner Süße, prägnanter Gerbstoffstruktur, die von eben dieser Süße eingefangen wird, großartige Struktur und belebende Frische. Viel Umami im langen Nachhall, perfekt zu Gerichten mit süßen, würzigen und schokoladigen Einschlägen. Ein anspruchsvoller Wohlfühlwein, par Excellence!