Felix Callejo

Gran Callejo, Gran Reserva

2016, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003165

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gefüllte Paprika mit Quinoa, Feta und Tomaten-Sugo

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Gänsekeulen mit Maronen und Rotkohl

(Geflügel)

Lammkarree mit grünen Bohnen und Petersilien-Minze-Sauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.03.2022

Farbe:

Dunkles Purpur mit leuchtenden, violetten Reflexen

Nase:

Die Röstaromatik und allen voran Kokosnuss sind lautstark im Glas vertreten. Gerösteter Kaffee und Tabakblätter schlagen prompt in die gleiche Kerbe. Auch Schwarzer Pfeffer sowie Raspeln von dunkler Schokolade passen ideal dazu. Veilchen und Hibiskus setzen intensive, florale Duftmarken ab. Cassis, Heidelbeere und Brombeere stehen deutlich hinter den anderen Aromen an. Tonkabohne, Kubeben-Pfeffer und Zimt präsentieren sich neben Rosmarin und Salbei. Dunkler Buttertoast kommt da wie gerufen um die Ecke. Gebranntes Kokosholz und im Feuer knisternde Tannenzweige runden ihn ab, wie er begonnen hat.

Gaumen:

Sein feines Tanningerüst drückt ihm einen ordentlichen Stempel auf. Fein schmelzend und angenehm feinporig. Er steht voll im Saft und ist knackig strukturiert. Die Zunge schnalzt automatisch nach jedem Schluck. Er zeigt sich hinter dem Tanningerüst linear, kühl und mineralisch. Seine rauchigen Komponenten als auch die etherische Würze stehen am Gaumen deutlich vor der Frucht. Entgegen der intensiven, dunklen Nase wirkt er balanciert, fast schüchtern zurückhaltend und scheinbar noch am Anfang seiner Zeit. Der Trinkfluss ist schon deutlich positiv hervorzuheben.