

Tentenublo

V.L.A.V. *Vino Blanco*

 2024, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930006015

 Grenache, Malvasia, Viura

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Sautierte Rochenflügel mit Rosmarin, Zitrone und Olivenöl

Maishähnchenbrust vom Grill mit Mandelkruste und Thymianjus

Gegrillter Fenchel mit grüner Olive, Zitronenzeste und geräucherter
Mandelbutter

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.03.2026

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünlich schimmernden Reflexen.

Nase:

Ein ungewöhnlich eigenständiges Aromabild, das sich klar von gängigen internationalen Weißweinstilen absetzt. Zarte Akazienblüte, Apfel- und Birnenblüte eröffnen floral und fein, beinahe schwebend. Darunter eine weiche, nussige Textur von Mandel und frisch geschnittener Haselnuss, subtil eingebunden, nie laut.

Im Kern dominiert intensives heimisches Kernobst: saftige Birne, gelbe wie rote Äpfel, Quitte – präzise und klar gezeichnet. Die exotischen Akzente – grüne Mango, Litschi, ein Hauch gegrillte Ananas – wirken wie ferne Echos, nie dominierend, sondern als spannungsgebende Nuance.

Das Kalkige, Saline, Kühlinspirierte ist deutlich präsent und verleiht der Nase eine vibrierende Frische. Getrocknete Kräuter – Oregano, Dill, Thymian – legen eine mediterrane Signatur darüber. Ein Anflug von kaltem Rauch schwingt mit und verankert den Wein klar in seinem spezifischen Herkunftsort, unverwechselbar und nicht austauschbar.

Gaumen:

Druckvoll und dicht im Antritt, mit erstaunlich moderater Säure – präzise dosiert, tragend, niemals breit. Der niedrige pH-Wert sorgt für Spannung und Klarheit, die Struktur wirkt linear, salzig, mineralisch aufgeladen.

Die Frucht bleibt präsent, wird jedoch zunehmend von saliner Energie getragen. Im Finish tritt eine feine Phenolik hinzu: dezente Gerbstoffe, ein Hauch grüne Olive neben Mandel, begleitet von rauchig-mineralischer Kühle. Diese klare Abbruchkante – weg von der Frucht, hin zu Salz, Rauch und mediterraner Bitterkeit – verleiht dem Wein Charakter und Tiefe.

Kein Gramm Gefälligkeit, kein Übermaß, sondern kontrollierte Kraft und mediterrane Brillanz mit Rosmarin, Olive und Mandel im langen Nachhall.