Valdemonjas

El Primer Beso - The First Kiss

2024, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930001272

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Salsiccia mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

Rinderburger vom Holzkohlegrill mit gereiftem Cheddar

Ofengemüse mit Aubergine, Zucchini und Knoblauch-Joghurt

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.02.2026

Info:

Die Trauben wachsen auf sehr variablen Bodenstrukturen. Von Kalkmergel zu Gips, aber auch lehmigen und sandigen Untergründen. Die Höhe ist hier entscheidend mit 740 bis 780 Höhenmetern.

100% Tempranillo finden hier Einzug und die Anlagen wurden bereits 2998 gesetzt.

Nach Jahren der Dürre brachte der Winter 2023 endlich die erhofften und dringend benötigen Niederschläge. Bei moderaten Tempersturen im Frühjahr wurde somit der Grundstein gesetzt. Spätfrost und Hagel im Frühjahr haben zum Glück diese Rebanlagen verschont. Balance und Tiefe sind das Resultat von langsamer Reife und somit konzentrierten Aromen und Geschmackausprägungen.

Die Vergärung findet in 100hl-Tanks aus Edelstahl statt. Im Anschluss wird in Beton-Gebinden für ein halbes Jahr Ruhe gegönnt.

Farbe:

Ein leuchtend dunkles, samtiges Kirschrot mit dichtem, dunklem Kern.

Nase:

Die Aromatik zeigt sich betörend und dunkel, zugleich aber mit einer überraschenden Frische und Klarheit. Erdige und nussige Nuancen eröffnen das Bild – geröstete Walnuss und Haselnuss verleihen Tiefe –, bevor sich eine intensive, breit angelegte Frucht entfaltet. Heidelbeere, Holunder, Brombeere, Süßkirsche und Cassis stehen selbstbewusst nebeneinander und wirken dicht und opulent, ohne überladen zu sein. Dunkle florale Akzente von Hibiskus und Stiefmütterchen setzen elegante Kontrapunkte. Im Hintergrund schwingt eine charmante, balsamische Wärme mit, die an Kakaobutter und zart schmelzende Schokolade erinnert. Eukalyptus und Minze bringen eine feine, kräutrige Frische ein. Die Frucht bleibt dabei stets im Vordergrund – pur, klar und einladend, ohne störende Nebentöne.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein staubig-seidig, kühl und glatt. Die saftige Frucht packt zu, wirkt präsent und griffig, jedoch ohne harte Tanninstruktur. Die Tannine zeigen sich erstaunlich zurückhaltend, während eine animierende, gut eingebundene Säure für Zug sorgt. Textur und Frucht greifen harmonisch ineinander: samtig, geschmeidig und nie laut. Das Nussige klingt subtil nach, das Florale bleibt zart im Hintergrund, und die kräuterige Frische von Eukalyptus und Minze verleiht dem Wein zusätzliche Lebendigkeit. Insgesamt unkompliziert, charmant und mit hohem Trinkfluss – ein Wein, der einfach da ist und Freude bereitet.