Maisulan

Los Magines

2019, 750 ml

Spanien, Rioja

9930003402

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Paella de Verduras

(Gemüse & Vegetarisch)

Getrüffelte Polenta mit glaciertem Gemüse und Salsiccia

(Fleisch)

Bavette mit Sauce Béarnaise und Kartoffelselleriepüree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.04.2022

Informationen zum Wein:

Der *Los Magines* ist ein Gemischter Satz mit Tempranillo und kleinen Anteilen von Mazuela, Viura, Grenache Blanc und Malvasia. Die Frucht stammt aus Moreda in der Rioja Alavesa. Der Weinberg Valdemarra liegt auf 480 Metern. Er hat einen steinigen Lehmboden mit Kalk. Die Reben stehen in Goblet-Erziehung als Buschreben im Weinberg. Nach der Handlese und der Sortierung wurden die Trauben entrappt und bei maximal 25 °C spontan vergoren. Der Ausbau erfolgte im französischen Barrique.

Farbe:

leicht transparentes Granatrot

Nase:

Im Duft ist dieser Tempranillo, in dem sich nach traditioneller Art auch einige kleine Anteile weißer Sorten befinden, ein frischer, floraler und eindringlicher Wein. Hier zeigen sich violette Blüten, Rosenblätter, etwas Jasmin und dunkle Früchte, die reif, aber knackig wirken und von frischen Kräutern, warmem Brot und gekochten Mandeln begleitet werden.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Los Magines* elegant, fein und sinnlich mit einem spürbaren, aber durchaus prägenden feinen Tannin, einer klaren balancierten Säure und einer saftigen wie auch fleischigen Frucht, die rote und blaue Beeren mit Noten von Unterholz, etwas Zimtrinde, Schlehe und dezenter Eiche verbindet. Dies ist ein frischer, klarer, fast tonisch wirkender *Rioja* mit viel Spannung und sehr guter Länge.