Habla

Habla Nr 34

2021, 750 ml

Spanien, Extremadura

9930007010

Tempranillo

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rinderhüftsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse

Lammkoteletts mit Kräuterkruste und Ofengemüse

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.03.2026

Farbe:

Tiefes, fast undurchdringliches Purpur mit intensiv bläulichen Reflexen im Kern.

Nase:

Ein betörend dichter Auftakt aus dunklen roten Früchten – Brombeere, Süßkirsche und Schattenmorelle stehen klar im Vordergrund, saftig und reintönig. Dazu tritt eine erdige, leicht süßlich schleichende Note von roter Beete, die dem Wein sofort Tiefe und Charakter verleiht. Lakritz ist präsent und markant, begleitet von einer ausgeprägten ätherischen Frische aus Eukalyptus und Minze – fast wie ein kühler Luftzug über dunkler Frucht. Tiefe, dunkle Schokolade schmiegt sich weich ein und verbindet die Frucht mit würzigen Nuancen von Zedernholz und Zigarrenkiste. Rauchige, kühle Anklänge und eine deutliche Waldboden- und Unterholz-Aromatik greifen das Erdige erneut auf und geben dem Duftbild zusätzliche Komplexität. Alles wirkt intensiv, aber niemals überladen – kraftvoll, doch präzise geführt.

Gaumen:

Satt und gleichmäßig breitet sich der Wein aus, dicht und dunkel in seiner Struktur. Eine feine, reife Fruchtsüße trägt die Aromatik, ohne je banal oder plakativ zu wirken. Die Textur ist bemerkenswert geschmeidig, fast seidenglatt, mit klarer Linienführung. Trotz seiner Kraft bewahrt er Eleganz und Frische; die griffige, zupackende Säure setzt präzise Akzente und hält die dunkle Fülle in Spannung. Das Ergebnis ist ein tiefgründiger, kraftvoller Wein mit erstaunlichem Trinkfluss – strukturiert, ausgewogen und mit ernsthaftem Anspruch.