



Maisulan 6

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Diverse Linsengerichte

2021, 750 ml

Spanien, Rioja

9930003410

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 11.08.2024

Informationen zum Wein

Dieser reinsortige Tempranillo kommt aus biologischem Anbau aus Rebbergen in der baskischen Rioja (Alavesa). Die kalkigen und lehmigen Weinlagen befinden sich auf 570 bis 590 Metern Höhe in den Gemeinden Elvillar und Vinaspre und das Durchschnittsalter der Reben beträgt 40 Jahre. Gerade diese für Nordspanien beachtliche Höhe sorgt für kühlere Nächte und für längere Reifephasen der Trauben. So kann die eigentlich frühereifende Tempranillo in diesem kühleren Teil der Rioja die Säure und frische Fruchtaromen besser konservieren. Der Ausbau dieses Rotweins erfolgte für sechs Monate in Eichenfässern.

Farbe

Purpurrot

Nase

Der Maisulan 6 präsentiert sich in der Nase mit blauen und schwarzen Früchten, die reif und frisch zugleich sind. Das Bouquet ist gut balanciert und unterlegt von einer attraktiven Erdigkeit, die für eine gewisse Tiefe sorgt.

Gaumen

Dieser Rotwein überzeugt am Gaumen mit seiner frischen Säure, saftigen Frucht und guten Spannung bei einem mittleren bis kräftigen Körper. Je höher es in der Rioja Alavesa im Weinbau hinaufgeht und je weiter die Entfernung zum Ebro-Fluss (und das ist bei den Weinlagen für den „Maisulan 6“ beides der Fall), umso dunkelfruchtiger fallen die Weine tendenziell aus und umso dichter ihre Tanninstruktur. Das merkt man auch diesem Gewächs an, das so gesehen einen prima Ausdruck des dortigen Terroirs bietet. Überdies bereitet der Wein viel Trunkspass.