Maisulan

Maisulan 6

2022, 750 ml

Spanien, Rioja

9930003413

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Pulpo mit Paprika, Olivenöl und Meersalz

Gemüse vom Grill (Aubergine, Zucchini, rote Paprika) mit Rosmarin und etwas Manchego

Kurz gegrilltes Lammkotelett mit grobem Pfeffer und Fregola Sarda an montierter Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.02.2026

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot mit nahezu schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Die Aromatik ist unmittelbar präsent und klar auf dunkle Frucht fokussiert. Schattenmorelle, Brombeere, Maulbeere, Waldhimbeere und reife Pflaume stehen dicht nebeneinander, ohne überladen zu wirken – eher gleichmäßig und satt verwoben. Die Frucht ist das Zentrum und wird nicht von Holzsüße überdeckt. Statt Vanille oder Kokos zeigt sich eine würzige, leicht rauchige Dimension mit Lakritz, Zedernholz und einem Hauch Pfeffer. Dazu gesellen sich feine Anklänge von Kaffee, Rosmarin, Wacholder und schwarzem Pfeffer. Insgesamt wirkt das Bouquet dunkel, aber nicht schwer – modern interpretiert, mit klarer Fruchtführung und bewusstem Verzicht auf amerikanisch geprägte Eichenaromatik.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt sich die aromatische Fülle: ein breites Spektrum dunkler Fruchtnoten, dicht, aber nicht überkonzentriert. Der Wein gießt sich gleichmäßig über den Gaumen, bleibt geschmeidig und zugänglich. Die Säure ist moderat und sorgt dennoch für eine helle, fast florale Frische, die die Frucht in Richtung rote Johannisbeere und Süßkirsche auflockert. Brombeere bleibt präsent, jedoch ohne Schwere. Pfeffer und Rosmarin treten nur zart in Erscheinung, das Kaffee-Aroma verschwindet nahezu vollständig. Stattdessen gewinnt der Wein an kühler, leichter Frische. Er wirkt unkompliziert, leichtfüßig und balanciert – ein Tempranillo mit klarer Fruchtdefinition und moderner Handschrift.