



El Lebrero

2021, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003182

Albillo

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rheinischer Sauerbraten mit Thymian-Jus und Klößen

Kichererbsen-Pfannkuchen mit Joghurt und gepickelter Mango

Kokos-Omelett mit Kurkuma



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.11.2024

Info:

Der El Lebrero basiert auf der heimischen Sorte Albillo Mayor. Auf kleinen drei Hektar konnte 2012 der Wienberg in Sotillo de la Ribera rekultiviert werden. In der Region bei Burgos liegen die Weinberge hoch auf dem Plateau bei ca. 830 -930 Höhenmetern. In den kühlen, windigen Höhen wachsen die Reben auf lehmigem Ton sowie sandigem Kalkstein.

Nach der manuellen Lese und Verarbeitung per Gravitation in der Kellerei wird in kleineren Chargen ausgebaut. Ein Drittel erfährt Maischestandzeit und wird mit Schalen im Stahltank vergoren. Zwei Drittel wird in 500l-Fässern sowie Beton-Eiern fermentiert. Der größere Teil erfährt dabei acht Monate Kontakt mit den Hefen zum Wachstum von Struktur und Komplexität.

Der Jahrgang 2021 war ein recht typischer Verlauf für die Region. Moderate Temperaturen und gut verteilte Niederschläge. Im Sommer fällt fast kein Regen, so dass die Reben sich von den Ressourcen aus Winter und Frühling ernähren müssen. Mit dem 23. September begann die Lese in eben dieser Lage für den Albillo.

Farbe:

Sattes Zitronengelb

Nase:

Zunächst startet er recht reduktiv und verschlossen. Dann türmen sich die Früchte langsam auf. Maracuja und Ananas sorgen für Exotik. Grapefruit und Birne setzen eher hellere Akzente. Abrieb von Zitronen sorgt für herbe, erfrischende Elemente. Die Ananas taucht sowohl kandierte als auch gegrillt auf. Seine kalkige Heimat wird gut präsentiert. Ein Hauch kalter Rauch sowie zarte Nuancen von Haselnüssen passen sehr gelungen dazu.

Gaumen:

Linear und mineralisch verläuft er über den Gaumen. Mit leichten Bitterstoffen versehen, kommt das Tannin sehr gut mit der Frucht zurecht. Es bildet seine Substanz und schmiegt sich harmonisch ein. Die nussigen und würzigen Aromen übernehmen dann das Zepter. Mit Luft und entsprechendem Glaswerk kann er sich voll entfalten. Neben der exotischen Frucht und seiner kalkigen Art lassen Schmelz und feine Cremigkeit den Gaumen verwöhnen. Das Mundgefühl ist dabei sehr lange präsent und langatmig.