Felix Callejo

Flores de Callejo

2024, 750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003194

Tempranillo

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Penne mit Tomatensugo, Oliven und Kräutern

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und etwas Zitrusabrieb

Hähnchen vom Grill mit leichter Kräuterwürze und Offenfenchel

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.01.2026

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen, hohem Glanz

Nase:

Zunächst zeigt sich die Frucht reduktiv, dabei jedoch klar präsent und bemerkenswert knackig. Die Aromatik wirkt saftig und reif, mit einer stringenten Fruchtausprägung, die unmittelbar Lust auf den ersten Biss in eine Handvoll reifer Beeren macht. Holunderbeere, Cassis, Feige, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Brombeere stehen kompakt und geschlossen nebeneinander. Die Frucht trägt einen dunklen, leicht reduktiven Ton, mit einem feinen Anklang von schwarzer Olive, der jedoch rasch von floralen Noten aufgefangen wird. Stiefmütterchen und Hibiskus prägen dieses dunkle, florale Bild, das in Kombination mit der Reduktion genau den saftigen, knackigen, adstringierenden und zugleich charmanten Charakter der Nase definiert. Ganz zart ergänzen Minze, Eukalyptus und ätherische Anklänge das Gesamtbild.

Gaumen:

Der Gaumen nimmt sich Zeit und beginnt ebenfalls mit einem feinen, klar wahrnehmbaren reduktiven Ton, der hier bewusst voranstellt ist. Dahinter entfaltet sich die dunkle Würze und die kraftvolle Seite der Ribera und des Tinto Fino. Der Wein bleibt dabei stets auf der adstringierenden, saftigen und betörenden Linie, wirkt knackig und präzise, ohne je lauter zu werden. Keine Breite, keine Schwere, kein Nachlassen der Spannung – vielmehr ein geradliniger, animierender Fluss mit klarem Fokus auf Frische, Griff und Charme.