Tentenublo

V.L.A.V. Vino Tinto

2022, 750 ml

Spanien, Rioja

9930006014

Grenache, Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lammkoteletts mit Rosmarin und dicken Bohnen

Rinderschmorbraten mit Pflaumen und Thymian

Bulgogi mit Sesam & Frühlingszwiebeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.08.2025

Info:

Tentenublo ist das persönliche Projekt von Roberto Oliván, der 2011 sein Familien-Weingut in Lanciego (Rioja Alavesa) übernahm, um eigene, Terroir-geprägte Weine abzufüllen.

Die Weinberge liegen in rund 600–620 m Höhe bei Viñaspre, auf Kalkmergel- und Sandsteinböden. Die Bedingungen sind kühl, windig und sorgen für klare, mineralische Weine.

Alle Weinberge werden organisch (teilweise biodynamisch), mit minimalen Eingriffen bewirtschaftet. Die Parzellen werden separat vinifiziert, spontane Gärung mit einheimischen Hefen findet statt, oft in Edelstahltanks oder Beton, minimale Schwefelgaben, schonender Ausbau in gebrauchten Holzfässern – alles zugunsten der Reintönigkeit und Klarheit.

Die Bezeichnung V.L.A.V. steht für „Vino de Lagar Alavés Viejo“ – eine Hommage an alte Kelter-Traditionen (Cosechero-Stil), häufig mit Füßen gepresst, mit Trauben und Rappen vergoren, Ausbau in gebrauchten Fässern und im Beton, alles sehr traditionell und fruchtbetont gehalten.

Farbe:

Helles Purpur mit zartvioletten Reflexen, dezenter Trübung und heller werdendem Rand mit roten Nuancen.

Nase:

Zunächst dunkel und tief, wie es der Tempranillo erwarten lässt, doch zugleich knackig und erfrischend. Im Vordergrund stehen Pflaumen, Zwetschgen, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Süßkirsche und ein Hauch Weichsel. Reife Hagebutte verleiht Wärme und Offenheit, begleitet von feinen Schwarztee-Anklängen (Darjeeling) für Tiefe. Darunter liegt eine klare, kalkig-mineralische Note, die das kühle, kontinentale Klima widerspiegelt. Frische Eukalyptus- und Minznoten wirken belebend, ergänzt durch zarte Anklänge von dunkler Schokolade, Lakritz, grüner Walnuss, gerösteten Haselnüssen, Schlehe und Veilchen – ein komplexes Zusammenspiel aus Frucht, Würze, Kräutern und floralen Akzenten.

Gaumen:

Dichtes, feinkörniges und zupackendes Tannin mit hoher Adstringenz trifft auf saftige Säure, die den Speichelfluss sofort anregt. Die Frucht bleibt elegant und zurückhaltend, wirkt schlank und sehr präzise eingebunden. Der Wein zeigt eine moderne Interpretation des Tempranillo – ohne Fruchtkonzentration, dafür mit Kontrast aus Frische, Struktur und mineralischer Klarheit. Im Nachhall dominieren helle, würzige Aromen und eine feine, dezente Frucht. Elegant, zugänglich, enorm trinkfreudig und mit klarer Handschrift des Winzers.