

Terroir al Limit

Pedra de Guix

 , 750 ml

 Spain,

 9930001164

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Thomas Götz

Gegrillte Garnelen

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Thomas Götz on 23.10.2023

Informationen zum Wein

Der Weißwein Pedra de Guix besteht zu je einem Drittel aus den Rebsorten Pedro Ximénez, Macabeo und Garnacha Blanca. Die biodynamisch angebauten Reben sind zwischen 50 und 80 Jahre alt und stammen aus drei verschiedenen Lagen mit Lehm-, Alluvial- und Schieferböden im katalanischen Priorat. Der Wein ist eine Hommage an die großen Weine Andalusiens, und wie es in Andalusien teilweise noch üblich ist, presst Winzer Dominik Huber die Trauben in einer alten Korbpresse zwischen Matten. Durch die langsame Pressung findet bereits eine dezente, gewollte Oxidation statt. Der Pedra de Guix ist aber keine bloße Kopie – Huber gibt ihm seine eigene Handschrift und baut das Gewächs in Zementtanks aus. Auf die Fuder, in denen er es früher reifen ließ, verzichtete der Winzer beim Jahrgang 2021 erstmals. So hat sich der Charakter des Pedra de Guix zwar leicht verändert – er wirkt etwa weniger oxidativ – seine Einzigartigkeit und Eigenständigkeit bleibt aber bestehen. Der Pedra de Guix ist sicher ein Paradebeispiel für einen Wein, der die Tradition und das Zeitgemäße verbindet.

Farbe

Golden

Nase

Pedra de Guix 2021 ist sinnlich und duftig, dominiert von Kräutern und floralen Aromen. Die Nase ist großartig frisch und anregend, und überhaupt wirkt das Bukett beeindruckend tief, elegant und balanciert.

Gaumen

Klarheit, Tiefe und Spannung prägen den Wein auch am Gaumen. Der Pedra de Guix ist wie eine natürliche Schönheit ohne Make-up. Seine Textur fühlt sich wunderbar geschliffen und seidig an, die Aromen sind feinwürzig und zitrisch, und der lange Abgang wird von einer salzigen Mineralität getragen. Bei aller Komplexität hat dieser Weißwein auch einen sagenhaften Trinkfluss. Man kann gar nicht damit aufhören, ihn zu trinken.