

 **Familia Nin Ortiz**

Planetes Blanc

 , 750 ml

 **Spain,**

 **9930002893**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Linguine mit Kräuterseitlingen und Bärlauch-Pesto

Frittierter Sepia mit Ajoli und geröstetem Baguette

Ausgelöste Hähnchenschenkel vom Grill Curry-Marinade und süß-saurem Mango-Papaya-Salat



Tasting review

by Marian Henß on 10.04.2025

Die Starönologin Ester Nin starte dieses Projekt im Jahre 2003 und hatte auf Anhieb Höchstwertungen der Internationalen Weinkritiker. Durch Ihre Arbeit als Bodegamanagerin und Önologin beim Weingut Clos i Terasses (Clos Erasmus) hat sie jede Menge Erfahrung in der Bereitung von Weinen der Weltspitzenklasse gesammelt. Die Parzelle Mas den Caçador, die die Grundlage für den Nit de Nin bildet, gehört zweifelsohne zu den spektakulärsten und besten Lagen der Region Priorat. Doch diese besondere Lage fordert auch ihren Tribut. Die Arbeit im Weinberg ist nur mit dem Maultier möglich, was angesichts der extremen Steillage keine leichte Aufgabe ist. Die Lage der Finca Planetes steht dieser kaum nach. Zusammen mit Ihrem Mann Carles Ortiz bewirtschaftet sie beide Parzellen komplett biodynamisch.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen Elementen

Nase:

Ein spannender und charakterstarker Wein steht vor uns im Glas. Er zeigt seine mediterrane Herkunft und ist doch dabei völlig im Reinen mit sich. Ein wahrer Ruhepol. Ein Wein, der völlig ohne Frucht auszukommen scheint. Die Garrigue, die Aromen von Pinienhainen sowie Thymian, Salbei und Rosmarin sind prägend in ihm. Seine etherische Seite ist jedoch eher in getrockneter Form wahrzunehmen. Der Duft erinnert etwas an trockene Schotterpisten in kalkigen oder kreidigen Regionen. Reintönig zeigt er uns die Mandelblüte sowie frische gehackte Mandeln. Mirabelle, Birne und Quitte öffnen sich zunächst hell und zaghaft. Im Verlauf färbt sich die Frucht dann durchaus gelber. Dadurch wird Platz geschaffen für Khaki. Kurkuma und Kubeben-Pfeffer sorgen für eine angenehme Würze. Vegetabil wirkt er durch frisch gerieben Fenchel und Fenchelstrunk nebst Artischocke.

Gaumen:

Am Gaumen überträgt er eins zu eins die Vorstellungen aus der Nase. Puristisch, linear und kalkig zugleich. Dies beschreibt das Mundgefühl sehr treffend für mich. Bei moderater, wohldosierter Säure bleibt Platz für seine klare, mineralische Seite. Die Säure sei in diesem Zusammenhang noch in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen vor Ort als herausragend eingestuft. Selten hatte ich einen so spannenden Weißwein aus dem Priorat im Glas, der dies gekonnt in Szene setzen kann. Die Frucht bleibt auch am Gaumen moderat und nur langsam aufbauend. Das ganze basiert auf einer breiten, dichten und wärmenden Struktur auf, der es gelingt Eleganz gleichermaßen auszustrahlen wie Großzügigkeit. Auch im Nachhall bleibt er seiner puristischen, mediterranen Art treu.