

Terroir al Limit

Arbossar

 , 750 ml

 Spain,

 9930001145



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Knuspriges Tartelette mit Waldpilzen, Dörripflaumen

und Salzmandel

(Gemüse & Vegetarisch)

Karamellisierte Rote Bete mit geräuchertem

Wildschweinschinken und Thymian

(Wild)

Lammkarree mit schwarzen Oliven-Brotbröseln

gratiniert und Rosmarinjus

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 08.07.2022

Info zum Wein:

100 % Carignan aus Torroja del Priorat von 90 Jahre alten Reben, gewachsen auf 350–400 Metern auf schwarzem Schiefer und Granit. Ganztrauben-Pressung, Vergärung und Reifung im Zementtank.

Farbe:

Dunkles Purpur mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Der 2019er Arbossar besticht mit viel erfrischender dunkler Frucht sowie dunklen Blüten und Blättern, die an Veilchen, Veilchenpastillen, Cassisblatt und Rote Bete erinnern. Neben Holunderbeeren, Sauerkirschen und Schlehe treten deutlich Rosmarin, Wacholder und Aromen von kandierten schwarzen Oliven hinzu. Getragen werden diese Aromen von dem schwarzen Licorella-Schiefer und einem markanten und der Fülle des Weines angepassten Einsatz von Holz. 100 Prozent Cariñena noch jugendlich und ungestüm, aber mit vielversprechendem Reifepotential.

Gaumen:

Auf der Zunge entfaltet er sich kraftvoll mit viel Frucht und Kräuterwürze. Die Tannine sind noch jugendlich, aber super feinkörnig. Es entsteht der Eindruck, der schwarze Schiefer lege sich unmittelbar auf unsere Zunge, gepaart mit salziger Mineralität. Man wird unmittelbar in die raue, zerklüftete und zugleich beeindruckend schöne Landschaft des Priorats versetzt. Beeindruckend ist aber auch eine gewisse Sanftheit, die sich nach ausreichender Belüftung am Gaumen offenbart und in einem angenehm fordernden Nachhall endet. Ein beeindruckender Wein, der noch Dekaden reifen kann, um sich nach ein paar Jahren mit Eleganz und burgundischer Finesse zu offenbaren. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt dekantieren und in einem großen Glas servieren.