Portal del Priorat

El Mas de l'A., Lo Noir

, 750 ml

Spain,

9930001661

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rote Bete mit griechischem Joghurt und Pistaziencrème mit Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Wagyu-Flanksteak vom Grill mit dicken Bohnen

(Fleisch)

Lammkeule aus dem Rohr mit geschmortem Kürbis und Brombeere

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 18.12.2023

Info:

Lo Noir beschreibt Alfredo Arribas als seinen Traum, die absolute Finesse zu suchen, ohne Intensität aufzugeben. Und Intensität ist bekanntermaßen in dieser Region selten ein Problem.

Der Name ist doch teilweise Programm. Grenache Noir ist eine sehr typische Rebsorte hier, aber Pinot Noir ist dann doch eine aussterbende Spezies in dieser Umgebung. Die Reben stehen auf kalkigem Untergrund in 500 Höhenmetern.

Die Fermentation findet mit wilden Hefen sowohl im Stahltank als auch in großen Fässern französischer Eiche von 500l und 600l-Fassungsvermögen statt. Kleinste Partien werden separat vergoren, aber dann sehr früh vermählt zur besseren Integration dieser zwei Welten. Im Anschluss reift der Wein auch in diesen Eichenfässern für 12 Monate.

Farbe:

Satt, leuchtendes Kirschrot, mit zartvioletten Reflexen

Nase:

Lo Noir mutet enorm dunkel an. Gleichzeitig ist er von einer deutlichen Reduktion geprägt, die ihn schlank und rassig wirken lässt. Dieser angenehme, wilde „Stinker“ verflüchtigt sich nach einigen Minuten im Glas. Ratsam wäre der Griff zum „Sturzkaraffieren“, um diesen Prozess zu beschleunigen.

Dahinter zeigt er dann seine Schönheit. Pure Sauerkirsche. Saftig. Knackig. Betörend. Etwas Schlehe und Holunderbeere gesellen sich dazu. Diese leicht mandelige Nuance steht ihm wunderbar. Wacholder, Rosmarin und Kiefernzweige sorgen für eine enorme etherische Komponente. Dies vermittelt kühle Finesse und reichlich Kontrast.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck präsentiert er viel mehr, als die Nase zunächst vermuten ließ. Sehr wohl ist er eher schlanker Natur, lebt von Finesse und ist eher ein Purist. Seine Seidigkeit vermittelt enorm viel Eleganz. Ein feines Tannin kommt wunderbar zur Geltung und baut sich neben der Frucht vehement auf. Seien reduktive Art kommt auch am Gaumen sehr gelungen zum Vorschein. Die Frucht ist eher zurückhaltend. Seine würzigen Elemente stehlen ihr die Show. Reichlich etherische Ecken und Assoziationen an Unterholz, Zigarrenkiste und Pfeffer prägen den Nachhall.