Terroir Sense Fronteres

Negre

, 750 ml

Spain,

9930000737

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

Lammkoteletts mit Ofengemüse

(Fleisch)

Tasting review

by Thomas Götz on 25.09.2023

Informationen zum Wein

Der Negre 2022 von Terroir Sense Fronteres ist eine reinsortige Garnacha Tinta aus Weinbergen in der Montsant-Region. Die ökologisch bewirtschafteten Lagen befinden sich im Hinterland der katalanischen Mittelmeerküste auf einer Höhe von 300 bis 350 Metern Höhe. Der Rotwein wurde eine Woche mit den Rappen vergoren und einzig im Stahltank ausgebaut. Obwohl jung, ist er bereits ausdrucksstark und sinnlich und hat die Trinkreife erreicht.

Farbe

Transparentes Kirschrot

Nase

Anfangs hat der Wein eine subtile reduktive Note, die nach etwas Luftkontakt verschwindet und eine frische blaue und rote Frucht, allen voran Kirsche, hervortreten lässt. Das attraktive und überaus verführerische Bukett enthält auch Kräuternuancen.

Gaumen

Der Negre 2022 ist Garnacha par excellence: saftige rote Frucht, seidige Textur, feines Tannin und würziges Finish. Es ist zudem beeindruckend, wie frisch dieser Rotwein aus einem so heißen Jahrgang ist. Trotz der vermutlich frühen Lese ist der Wein aromatisch ausgereift und expressiv. Er ist knackig, aber nicht grün. Das Gewächs wirkt am Gaumen auch viel leichter als es die 14% Alkoholgehalt vermuten lassen. Es steht exemplarisch für das neue Spanien und dessen Motto „Weniger ist mehr“: Weniger Extraktion, weniger Holz und weniger Reife bedeuten letztlich mehr Frische, Präzision und Feinheit. Das ist schnörkellose Eleganz und Easy-Drinking mit Tiefgang. Der Negre 2022 ist sicherlich ein Paradebeispiel, das dem Bild des schweren mediterranen Rotweins widerspricht.