

 **Clos i Terrasses**

*Laurel*

 , 1500 ml

 Spain,

 9930000816

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l

**Food recommendations**

from Marian Henß

**Roastbeef aus dem Ofen mit mediterranem**

**Ofengemüse und Brombeeren**

(Fleisch)

**Lamm-Ragout mit Rosmarinkartoffeln**

(Fleisch)

**Rote Bete Auflauf mit Feta, Thymian, Haselnüssen**

**und Kürbis**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 28.10.2021

Farbe:

Dunkles Schwarzrot, zart violette Reflexe

Nase:

In der zeigt er die großen Stärken des Priorat. Dunkle Frucht, dicht und eng strukturiert, die stets von einem kühlen Mantel zu umgeben scheint. Laurel 2019 offenbart dabei neben diesen dunklen, mysteriösen Noten auch reichlich mediterrane Akzente. Schwarze Oliven, Pinien, Rosmarin und Thymian sind in Hülle und Fülle zu finden. Dem stehen Holunder, Cassis und Sauerkirschen kaum nach. Etwas Himbeere und Brombeere schließen sich an. Vor allem Wacholder, aber auch schwarzer Pfeffer und Zimtabrieb machen sich zunehmend im Glas bemerkbar.

Gaumen:

Im Antrunk knüpft er nahezu nahtlos an die gewonnen Eindrücke an. Trotz aller Fruchtkonzentration, Dichte und Intensität schafft er es, nie schwerfällig zu wirken. Dies ist eine der großen Stärken dieser Region im Allgemeinen, von Daphne und Ester im Besonderen. Die Frucht zeigt sich reif und voll im Saft. Die beiden Rebsorten ergänzen sich perfekt in puncto Fleischigkeit und Säure. Nur ein ganz zartes Tannin kleidet den Gaumen aus. Viel mehr lebt er von Frische, Mineralität und Trinkfluss. Die Aromen der Nase kommen hier in ähnlicher Form zum Vorschein. Hervorzuheben wären die mediterranen Nuancen, die noch lange am Gaumen anhaften.