Terroir al Limit

Dits del Terra

, 750 ml

Spain,

9930001172

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

- Ziegenkäse-Ravioli im Holunderfond mit Thymianöl und braunen Bröseln
- Gebratene Makrele mit roter Wermut-Butter
- Rebhuhn mit gedörrten Heidelbeeren und Pfifferlingen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Auf 400 Metern Höhe, an den steilen, nach Süden ausgerichteten Schieferhängen von Torroja del Priorat, wachsen die über 60 Jahre alten Carignan-Reben für Dits del Terra. Die kargen Böden und das trockene Klima sorgen für niedrige Erträge und hohe Konzentration. Nach der Handlese werden die Trauben im Ganzen für 7–10 Tage vergoren und anschließend acht Monate in Zement ausgebaut.

Farbe:

Granatrot mit dunklem Kern.

Nase:

Die ausladend satte Frucht des 2022 Dits del Terra von Terroir al Limit parliert von dunklen Kirschen, herber Bitterschokolade und milden Gewürzen. Mit transparentem Funkeln der rubinroten Frucht erinnert er an Holunderbeeren, seine ätherisch-balsamische Kopfnote an wilden Fenchel und Sternanis. Filigran und flirrend lässt er die Lippen erwartungsvoll Richtung Kelch schürzen.

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich mit feinkörniger Phenolik, engmaschig, dicht und fest wie feinste Seidentücher. Die transparente rote Frucht ist animierend herb umrahmt von Noten nach Bitterschokolade. Im Nachhall strahlt abermals die lupenreine Frucht als treibender retronasaler Impuls. Ein sehr balanciertes Geschmacksbild lässt diesen mittelkräftigen Wein mit flirrender Finesse, integrierter Säure und fruchtig-herbem Finale hochfrequent nachschenken.