

Familia Nin Ortiz

Terra Vermella de Nin

 , 750 ml

 Spain,

 9930002855



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.3 g/l



Food recommendations

from Peter Müller

Zucchini gratin mit Ochsenerztomaten und

Gremolata (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch)

Ziegenragout in Most mit frischer Polenta und

gegrillten Auberginen

(Fleisch, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse &

Vegetarisch, Polenta)

Gebratene Rotbarbe mit Ratatouille, grünen Oliven

und Salzmandeln

(Fisch, Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse)

Tasting review

by Peter Müller on 24.10.2019

Raffelt:

Am Gaumen zeigt sich der *Terra Vermella* zugewandter und etwas fleischiger, als es die Nase erahnen ließ. Vor allem die Frucht, die sich weiterhin im hellgelben bis grünen Bereich bewegt und von salzigen Noten untermalt wird, gibt sich saftig und frisch. Dabei bleibt immer die leicht reduktive Komponente vorhanden, immer viel Stein, dazu Zesten und herbe Kräuternoten, weiße und gelbe Blüten und Pollen. Findet sich hier wilder Fenchel? Und vielleicht auch etwas Ingwer? Auf jeden Fall präsentiert sich diese so seltene Rebsorte in beeindruckender Verfassung mit viel frischer Säure und Spannung sowie purer Energie!

Farbe:

In hellem Zitronengelb mit leichten weißgoldenen Reflexen zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Teufel auch!

Bereits sein erster, reduktiver und verschleierter Duft schafft unweigerlich Gewissheit, dass in diesen 750 Millilitern aus der schier vergessenen Rebsorte Parellada Montonega unglaublich viel Wein steckt. Ab in die Karaffe und sich kennenlernen.

Auf der wohligen Basis von Heublumen, dörrendem Getreide und dem nussigen Duft von Distelöl offenbart der Wein langsam seine gelbe Frucht, welche in Gestalt von Honigmelone, reifer Papaya und Sharon Frucht das Glas erfüllt. Das Burgunderglas, wohl gemerkt. All das wird beherzt bereichert durch zarte Noten von Eukalyptus, Fichtensprossen und einem Hauch von Zuckerwatte.

Gaumen:

Bei all der Wärme und Weichheit, die sein Duft versprüht, trifft der 2016 Terra Vermella der Familia Nin-Ortiz am Gaumen schier spröde auf. Nach breitschultrigem Auftakt, lässt er seine gelbfleischige Frucht in seidigen Bewegungen über den Gaumen tanzen. Mit cremiger Textur hinterlässt der Wein einen kargen Nachhall, der allerdings mit der ätherischen Wärme von Süßholz aufwartet, sobald man wieder ein- und ausatmet.

Eine puristische Bereicherung der Weinwelt.