Terroir al Limit

Les Tosses

, 750 ml

Spain,

9930001136

Alkoholgehalt: 0,0 %



Tasting review

by Marian Henß on 09.07.2020

Info:

Les Tosses ist ebenso ein „Vi d´altura“ wie Les Manyes. Die Carignan-Stöcke steht auf 650 Höhenmetern. Der Untergund ist der für das Priorat typische schwarze Schiefer – auch „licorella“ genannt. Der Ausbau erfolgt heute nur noch für 3 Monate in Stockinger-Fudern. Holz spielt also eine stark untergeordnete Rolle.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit hellen Feflexen

Nase:

Die erste Nase offenbart auch bei diesem Carignan von Dominik Huber flüchtige Erinnerungen an reife Amontillado aus Jerez. Carignan zeigt sich auch hier wild und rassig. Nie aufdringlich, sondern zurückhaltend und dezent. Die Reduktion wirkt hier schmeichelnd auf mich ein. Ein Wein, der seines gleichen sucht. Reineclaude, reife Zwetschgen und ein wenig Zimt machen sich bemerkbar. Auch mediterrane Noten wie schwarze Olive, Thymian und Pinien dürfen dabei nicht fehlen.

Gaumen:

Saftig und kühl. Schiefer pur. Carignan in einer positiv rustikalen Form. Sehr feingliedrig am Gaumen. Schwarze Olive, Pflaume und Thymian kommen im Nachhall wieder zur Geltung. Am meisten fasziniert mich diese Zurückhaltung, diese Unaufgeregtheit. Ein stiller Genießer. Les Tosses ist nicht laut, aber wenn er etwas sagt, hat das Gewichtung. Dominik Huber und sein Team haben es verstanden aus diesen alten Reben im Priorat eigenständige, große Wein herzustellen. Im Guide Michelin ist eine eigene Handschrift ein Indiz auf dem Weg zu drei Sternen. Huber hat dieses Kriterium in den letzten Jahren eindrucksvoll bewiesen. Keine Wunder also, dass die großen Weinkritiker hier seit Jahren an der Höchstbewertung kratzen. Mal sehen, was der 2017er bringen wird. Für mich ist das in Sachen Carignan benchmark.