Alfredo Arribas

Trossos Vells

, 750 ml

Spain,

9930001639

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Entrecote vom Grill mit Paprikagemüse und Chimichurri

(Fleisch)

Auf der Haut gebratene Rotbarbe mit Rote Bete-Walnuss-Salat

(Fisch)

Karamellisierte Karotten mit Ras el Hanout und Quinoa

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 01.03.2022

Farbe:

Funkelndes, dunkles Kirschrot

Nase:

Trossos Vells basiert auf alten Carignan-Reben in El Masroig im Montsant. Die Nase weist intensive, mediterrane Akzente auf. Animalische Züge, Anzeichen von „Brett“ treten in Erscheinung, aber stehen ihm außerordentlich gut. Brombeere, Sauerkirsche, Cassis und Holunderbeeren liefern reichlich dunkle Frucht, die aber enorm frisch daherkommt. Hagebutte und Rote Bete sorgen für Abwechslung und erdige Nuancen. Rooibos-Tee erweitert dies um eine Dimension mit viel Tiefe und Länge. Ein Hauch Kokosnuss steht neben schwarzem Pfeffer für leichte Röstaromen. Schwarze Olive und Rosmarin sorgen für ein mediterranes Flair.

Gaumen:

Alfredo Arribas präsentiert uns einen dichten, doch zugleich geschliffenen, feinen Wein. Enorm viele kühle und steinige Attribute drücken ihm einen eleganten Stempel auf. Die Frucht zeigt sich enorm saftig, aber nie opulent, sondern säuerlich und straff. Enorm elegant und filigran. Sein blutiger Charakter unterstützt diese Gedanken enorm. Das Tannin ist harmonisch integriert und kommt sehr zart daher. Mit viel Eleganz und Trinkfluss bleibt hier kein Glas lange voll. Säuredruck und Mineralität arbeiten kongenial miteinander. Die beerige Frucht erfährt zunehmend eine salzige Komponente im Nachhall. Auch roter Früchtetee kommt im Nachhall zur Geltung.