



Alfredo Arribas

Gotes del Montsant



, 750 ml



Spain,



9930001674



,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.3 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Tomatensalat mit frischem Basilikum

Mediterranes Grillgemüse mit Feta

Geschmortes Kaninchen mit Harissa und lauwarmem Couscous

Tasting review

by Marian Henß on 24.05.2025

Info:

Im Gotes del Montsant findet eine Auswahl an Weinbergen mit kalkigen, tonigen Böden statt, die gut im Wind stehen. Der Grenache stammt aus Marca, während der Carignan in Masroig wächst. Durch die verschiedenen Herkünfte variieren Rebalter und Höhenlage deutlich. 40 bis 65 Jahre im Durchschnitt sowie Höhen von 300 bis zu 700 Metern.

Die Rebsorten und Lagen werden einzeln eingebracht und vergärt - teilweise mit ganzen Trauben und Stengeln. Für 20 Tage finden Mazeration und Gärung im Stahltank statt. Der Tresterhut wird immer wieder sanft nach unten gestoßen. Der Ausbau erfolgt für zwölf Monate in Fudern und gebrauchten französischen Eichenfässern.

Farbe:

Tiefdunkles Violett mit lebendigen, himbeerroten Reflexen – dicht und farbintensiv im Glas

Nase:

Schon im ersten Moment marmeladig und opulent, geprägt von einer üppigen Fruchtfülle. Schwarze und rote Früchte dominieren: reife Kirschen, saftige Brombeeren und dunkle Beerenkonfitüre. Mit etwas Luft treten zitrische Anklänge hinzu, sowie exotisch-saftige Mango, die dem Wein eine überraschende Frische verleiht. Zarte florale Nuancen – insbesondere Veilchen – und ein feiner mineralischer Unterton erinnern an pures Gestein und geben zusätzliche Tiefe.

Gaumen:

Am Gaumen sehr zugänglich, rund und weich – ein gefälliger Vertreter mit kaum spürbaren Ecken und Kanten. Die Fruchtaromatik bleibt präsent, eingebettet in eine gute Struktur mit feiner Balance. Die Frischeelemente setzen elegante Kontraste zur reifen Frucht, ohne dominant zu wirken. Ein Wein, der gleichermaßen solo wie auch als vielseitiger Essensbegleiter glänzt.