

 **Familia Nin Ortiz**

Terra Vermella

 , 750 ml

 **Spain,**

 9930002882



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Wakame-Salat mit Tofu-Spießen und Limetten

Ingwer-Saft

(Gemüse & Vegetarisch)

Dorade aus der Salzkruste mit Olivenöl, Romanesco,

Spinat und Karotten

(Fisch)

Zitronenhuhn mit Octopus, Oliven und grünem

Spargel

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 19.12.2022

Informationen zum Wein:

Parellada wird gerne als Arbeitspferd Unter den Cava-Sorten bezeichnet. Sie ist weit weniger bekannt als der Macabeo – auch als Viura bekannt – oder der Xarel.lo, aus dem ja schon länger auch bemerkenswerte Stillweine entstehen. Für den Cava ist die Parellada mit ihrem hohen Säuregehalt und dem parallel moderaten Alkoholgehalt aber von großer Bedeutung. Dass es die Parellada in unterschiedlichen Varianten gibt, ist kaum bekannt. Doch Ester und Carles haben sich zu Spezialisten der wenig bekannten katalanischen Sorten gemausert. Haben sie doch schon die extrem seltene Carignan Blanc wiederbelebt. Dies hier ist die Parellada Montonega, eine rosafarbene Mutation der Parellada, die die beiden auf einem 550 Meter hoch gelegenen Weinberg auf einen Hektar entdeckt haben – dort, wo auch der Selma entsteht, also im Alt-Penedès im Pla de Manlleu. 38 Jahre ist der Weinberg mittlerweile alt und wird von seinem Besitzer Jaume Nin Llorca bewirtschaftet – Nin ... die Familie von Ester. Benannt ist der Wein nach dem roten (vermella) Lehm Boden (terra). Der Wein wurde im Prinzip so ausgebaut wie die anderen Weißen auch: Anquetschen, 48 Stunden stehen lassen auf den Schalen und Stielen, dann langsam pressen, spontan im 300-Liter-Fass vergären und für 8 Monate dort reifen lassen (1 neues Fass, 6 gebrauchte Fässer, 2-10 Jahre alt) sowie weitere 24 Monate auf der Flasche.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit jugendlichen grünen Reflexen.

Nase:

Unverkennbar ist wieder diese Zündplättchen-Aromatik, die an große weiße Burgunder und die mineralischen großen Sauvignon Blancs dieser Welt erinnert, hier ist sie wieder im Jahr 2019 beim Terra Vermella. Was für ein Duft: Grapefruit, Salzmandeln, Austern – und man wird direkt an das brandende Meer versetzt, ein Wein, der die Sehnsucht nach Ferne und Freiheit sowie große Reiselust weckt. Ein ganz besonderer Wein, ein Unikat kündigt sich an. Pure Faszination!

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der 2019er Terra de Vermella wie ein puristisches Kunstwerk, saftige helle Frucht vereint sich mit rauchiger Note und lebendiger Säure. Lebendigkeit und Kraft in einem Guss, der salzige Nachhall scheint unendlich. Was für ein Erlebnis, was für ein Geschenk, danke an die Familie Nin Ortiz, auch für dieses spektakuläre Preis-Werte-Verhältnis. Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern trinken!