Portal del Priorat

Tros del Clos

, 3000 ml

Spain,

9930001575

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5.3 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Pie mit Pilzen und Wurzelgemüsen gefüllt (vegetarisch)

(Pilze und Trüffel, Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Vegetarische Gerichte)

Hirsch im Blätterteigmantel mit Trüffel und Maronenpüree

(Pilze und Trüffel, Trüffel, Wild, Hirsch, Nüsse (Schalenobst), Blätterteig, Brick-Teig, Hefegebäck)

Tajine vom Lamm mit CousCous und Rosinen

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Getreide)

Tasting review

by Christina Hilker on 12.07.2016

Hilker:

Am Gaumen präsentiert sich der 2013er Tros del Clos mit der gleichen Mineralität wie in der Nase. Durch die erfrischende Säure und die feinkörnige Tannin Struktur wirkt er trotz der opulenten Fülle unwahrscheinlich elegant. Der Holzausbau verschwindet gänzlich in den Hintergrund und man bekommt einfach Lust diesen feinen Tropfen unmittelbar zu genießen. Dennoch lohnt es sich etwas Geduld aufzubringen, denn die Erfahrung zeigt, dass den fast 100 Jahre alten Carignan Rebstöcken ein paar Jahre der Reife fantastisch zu Gesicht stehen.

Empfehlung:

Wenn man ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren. Auch einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen!

Farbe:

Tiefes Schwarzrot mit minimalen violetten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2013er Tros de Clos zeigt sehr viel Mineralität in der Nase und präsentiert sich dadurch kühl und komplex. Nach längerer Öffnung treten intensive Kräuternoten und der Duft nach Brombeeren, Blaubeeren, Vogelbeeren und Cassis hervor. Spannung kommt auf durch die Gewürznoten von Kardamom, Wacholder und Sandelholz, die ihm bei aller burgundischen Finesse einen interessanten orientalischen Anstrich verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2013er Tros del Clos mit der gleichen Mineralität wie in der Nase. Durch die erfrischende Säure und die feinkörnige Tannin Struktur wirkt er trotz der opulenten Fülle unwahrscheinlich elegant. Der Holzausbau verschwindet gänzlich in den Hintergrund und man bekommt einfach Lust diesen feinen Tropfen unmittelbar zu genießen. Dennoch lohnt es sich etwas Geduld aufzubringen, denn die Erfahrung zeigt, dass den fast 100 Jahre alten Carignan Rebstöcken ein paar Jahre der Reife fantastisch zu Gesicht stehen.

Empfehlung:

Wenn man ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren. Auch einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen!