



Clos i Terrasses

Clos Erasmus



2022, 1500 ml



Spanien, Priorat



9930000833



Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 15,5 %

Gesamtsäure: 6.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Genießen Sie diesen Wein vor allem in guter Gesellschaft.

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 17.04.2025

Informationen zum Wein

Das Weingut Clos i Terrasses und seine Winzerin Daphne Glorian genießen Kultstatus. So hat die gebürtige Schweizerin seit Ende der 1980er Jahre maßgeblich zur Wiederentdeckung und zum kometenhaften Aufstieg des katalanischen Anbaugebiets Priorat beigetragen. In den 2000er Jahren stellte sie zudem als eine der ersten im Priorat auf biodynamischen Weinbau um.

Ihr Flaggschiff-Wein ist der Clos Erasmus, der zu den großen Rotweinen Spaniens zählt. Die Reben für diese Cuvée aus 70% Garnacha und 30% Syrah wachsen auf den kargen Schieferböden in den Steillagen des Priorat. Der Wein vergärte spontan in unterschiedlich großen Holzfudern. Der anschließende 18-monatige Ausbau erfolgte in neuen und gebrauchten Barriques sowie zu einem kleinen Teil in Tonamphoren.

Farbe

Rubinrot

Nase

Beim Clos Erasmus 2022 gehen einem die Superlative aus. Das Bukett ist fein, elegant und tiefgründig. Es präsentiert sich mit einem reintonigen Fruchtausdruck und sinnlichen floralen Noten. Die Nase hat nichts Überkomplexes an sich und ist doch unglaublich facettenreich und betörend. Mit zunehmendem Luftkontakt tun sich immer neue, subtile Schichten auf, etwa eine erdige Mineralität.

Gaumen

Wie schon in der Nase bietet der Clos Erasmus auch am Gaumen eine wahnsinnige Tiefe und Mineralität. Er ist druckvoll und energiegeladen, hat edle Tannine und eine samtig-seidige Textur. Bei aller unbändigen Power ist er von geradezu tänzerischer Leichtigkeit am Gaumen. Großes Kino ist der ultralange aromatische Abgang — saftig, salzig und würzig zugleich. Der Wein klingt eine gefühlte Ewigkeit nach und hinterlässt ein samtig-elegantes Mundgefühl, minutenlang spürbar, wie es nur wenige Weine vermögen.