Portal del Priorat

La Solana dels Marges

2018, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001627

Carignan

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geschmorte Auberginen mit Minze und Petersilie, Rosinen und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Stockfisch in Rotwein geschmort mit Pilzen

(Fisch)

Marokkanische Lamm-Tagine mit Auberginen, Minze und Quitten

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.12.2021

Der La Solana dels Marges stammt aus der Clos des Portal Linie von Alfredo Arribas. Der ehemalige Architekt baute in mühseliger Kleinarbeit alte historische Lagen wieder auf, bevor er sich 2010 aus dem Projekt zurückzog. Der älteste Weinberg La Solana wurde bereits 1911 mit 100% Carignan in Nord-Nordost Ausrichtung gepflanzt. Durch diese atlantische Exposition weht in der Einzellage stets eine frische Brise, die den Weinen trotz des immensen Extraktes der alten Reben ihren gradlinigen und schlanken Ausdruck verleihen. Gewachsen auf dem ortsüblichen Llicorella-Schiefer auf einer Meereshöhe von rund 370 Metern stehen die Reben mit einer Dichte von 5500 Stock/ha. Bis Mitte September von Hand gelesen vergären die nicht entrappten Trauben rund 40 Tage in Holzfässern bevor sie für 18 Monate in französischen 5-700 Liter Fässern ausgebaut werden.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:
Trotz seiner dunkeln Farbe besticht der 2018 La Solana dels Marges von Portal del Priorat mit seiner lebendigen und vor allem frischen Frucht: Sauerkirschen und wilde Himbeeren füllen seinen Korb, dazu kommen Walderdbeeren und zarte florale Noten nach Hibiskus und Veilchen. Unterlegt von milden Gewürzen nach Sumach und Nelken hat er eine distinktiv frische Kopfnote nach Vetiver und weißem Pfeffer. Trotz seiner vermeintlichen Leichtigkeit in der Nase avisiert der Wein ein konzentriert komplexes Erlebnis und lässt den Kelch mit Oberflächenspannung füllen.

Mund:
Kräuterwürzig frisch mit packendem Tannin und reichhaltigem Extrakt zeigt er Wein sich sofort mit vollem Stolz und füllt den Mundraum vollends aus. Sein reich gefüllter Fruchtkorb ist geflochten aus herbem, engmaschig festem Gerbstoff, die leuchtend helle Säure strahlt wie ein Stern am Firmament. Konzentriert und saftig entpackt der Wein aromatisch wie eine Win-Zip Datei Schicht für Schicht und erinnert auch am Gaumen an extraktreiche rote Früchte, überbaut von ätherischen Noten nach Eukalyptus und Menthol, was den frischen Charakter des Weines im Nachhall unterstreicht. Das animierende Tannin - feinherb wie Bitterschokolade - addiert sich zur frischen Frucht wie zum vibrierenden Säurebogen, der den Gesamtauftritt am Gaumen orchestriert. Modernes Ensemble mit dramaturgisch expressivem Spiel, Bläser, Streicher, Chöre, alles im Glas. Applaus und Zugabe inklusive.