

Terroir al Limit

Les Tosses

 , 1500 ml

 Spain,

 9930001094



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Taube mit Schinken und Gemüse, gefüllt auf

Linsenpüree

(Geflügel, Gemüse & Vegetarisch, Hülsenfrüchte,

Taube, Gemischtes Gemüse)

Gebeiztes Rehfilet mit Holunderjus und

Kartoffelstrudel

(Wild, Reh, Kartoffel)

Txogitxu Strip Loin mit Steinschalotten und

Grantapfeljus

(Fleisch, Rind, Zwiebelgemüse)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.03.2017

Farbe:

dunkel kirschfarben mit purpurnen Reflexen

Nase:

Von 90 Jahre alten, in 650 Metern Höhe wurzelnden Cariñena-Reben aus der Einzellage Les Tosses stammen die Trauben für diesen Wein. Dominik Huber versteht es, aus dieser manchmal ein wenig unterbewerteten Sorte einen der großen Weine Spaniens zu machen, und das ohne spürbares Holz. Das ist an sich schon faszinierend. Doch noch berückender ist der Duft dieses Weines, der sich in der Schwebe hält zwischen Wurzeln, Holz, Erde, Trüffel und Stein sowie der frischen und doch tiefen Frucht von Himbeeren, Kirschen und Cassis, die umwölkt ist von Veilchennoten, Minze, Garrigue und etwas Tabak.

Mund:

Am Gaumen wird die Mehrdimensionalität und Größe dieses Weines unmittelbar offensichtlich. Die Cariñena zeigt kompromisslos viel Druck und Gerbstoff, gerade jetzt, wo der Wein noch blutjung ist, und doch, das macht auch jetzt, wo es noch saftig dunkle Primärfrucht gibt, enorm viel Spaß. Schließlich verfügt der 2014er *Les Tosses* über ein geradezu verehrungswürdig feines Tannin und eine Frische, die sich bis in die letzte Sekunde des langen Finales hinein verästelt. Das ist ein begeisternder Wein und sicher einer der ganz großen, vielleicht der große Cariñena/Carignan unserer Zeit. So jung wie er ist, braucht er viel Luft und freut sich über eine große Karaffe und Burgundergläser.