

Trossos del Priorat

90 minuts

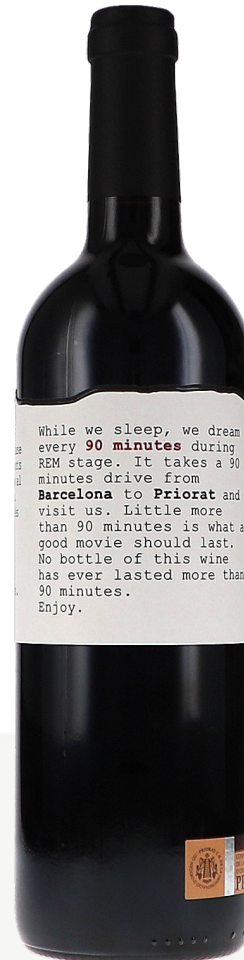
 , 750 ml

 Spain,

 9930000536

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

Fleischbällchen in Tomatensalsa

(Fleisch)

Ackerbohnen mit gebratenen Zwiebeln und Speck

(Fleisch)

Tasting review

by Thomas Götz on 30.04.2023

Informationen zum Wein:

90 minuts ist eine Rotweincuvée aus den autochthonen Rebsorten Garnacha Tinta (70 Prozent) und Cariñena (20 Prozent) sowie der im Priorat in den 1980ern eingeführten Cabernet Sauvignon. Das Weingut Trossos del Priorat bestellt die Weinberge biologisch. Der Wein reifte 12 Monate lang in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche.

Farbe:

Kirschrot mit violetten Rändern

Nase:

Das Bukett ist von roten Früchten dominiert, die ein wenig ins Einkochte gehen. Im Hintergrund schwebt ein dezenter Vanilleton. Die Nase hat eine warme mediterrane Anmutung, ist aber gleichzeitig frisch.

Gaumen:

90 minuts fällt in die Kategorie easy-drinking (was nicht negativ gemeint ist). Der Wein schmeckt rotfruchtig, und das weiche süssliche Tannin umschmeichelt den Gaumen. Die zwölf Monate Barrique und die 14 Prozent Alkoholgehalt sind gut eingebunden. Insgesamt verfügt der aromatische Rotwein über eine seidige Textur sowie über einen mittleren Körper, mittlere Säure und mittlere Länge. Das Gewächs kommt eher über Weichheit und Wärme und ist somit nicht untypisch für seine mediterrane Herkunft.