

Terroir al Limit

Terroir Historic Negre

 , 750 ml

 Spain,

 9930001154



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gazpacho von Rote Bete und Tomate

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Hirschrücken mit heißen Maronen und

Romaneco

(Wild)

Pulpo vom Grill mit Bohnen-Mandel-Concassée

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Marian Henß on 05.10.2023

Info:

Im Kontrast zu den Terroirweinen von Terroir al Limit lebt bei Terroir Historic der traditionelle Charakter des kooperativen Charakters auf. Es ist viel mehr ein Gebietswein, der die Region stärken und ermutigen soll. Man möchte junge als auch alteingesessene Winzer motivieren, zu ihren Wurzeln zurückzukehren und die Weinberge der Dörfer rund um Torroja auch auf ökologischen Weinbau umzustellen, um die Zukunft auch wirklich nachhaltig zu sichern.

Die Cuvée besteht zu 75% aus Grenache Noir mit 25% Carignan.

Die Reben stehen in den Dörfern Bellmunt, Gratallops, El Lloar, Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja, Vilella Alta und Vilella Baixa. Das Rebalter variiert zwischen 35 – 50 Jahren.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit zarten Reflexen am Rand

Nase:

Das 2019er Exemplar des Negre von Terroir Historic wirkt in sich ruhend und erwachsen. Also fernab von schneller Trinkkultur. Er zeigt Nuancen von warmen Reifen oder verbranntem Gummi. Ein Hauch Nürburgring liegt in der Luft. Das ist total spannend. Teer kommt wie gerufen dazu. Langsam baut er seine Würze auf. Schwarzer Pfeffer, Wacholder und Zimt werden immer deutlicher. Geröstete Kaffeebohnen und Lakritz versetzen all dies in eine weitere Dimension. Süßkirsche, eingelegte Schattenmorelle sowie Rote Bete sind schüchtern, aber mit Geduld immer deutlicher. Erdig, dunkel, würzig, etherisch und abwechslungsreich.

Gaumen:

Er vereint all diese Attribute am Gaumen. Dabei wirkt er jedoch deutlich ruhiger und gefestigter. Frucht und Finesse dominieren. Er zeigt sich kühl und wird von einem feinen Tannin getragen. Seine kühle Note wird von der kompakten und druckvollen Säure noch weiter vorangetrieben. Die Frucht wirkt immer säuerlicher und erfrischender, während die würzigen Komponenten im Hintergrund wirken.