

# Terroir Sense Fronteres

## Negre

 , 750 ml

 Spain,

 9930000730

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Tomaten-Pfirsich-Gazpacho mit Feta,**

**Zitronenthymian und Zimt**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Jakobsmuscheln mit Avocado, roter Paprika und**

**rosa Pfeffer**

(Meeresfrüchte)

**Kalbsragout mit Tomaten und Okraschoten**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 30.11.2022

## Info zum Wein:

Terroir Sense Fronteres ist das Montsant-Projekt von Terroir al Límit, also dem Weingut von Dominik Huber im Priorat. Tatsächlich allerdings ist der Montsant-Weinberg Montals nur einen Steinwurf von Hubers Priorat-Weinberg Les Manyes entfernt. Die Garnacha- und Cariñena-Trauben, die Verwendung für den Negre finden, stammen aus Weinbergen in Capçanes. Sie wurden als Ganztrauben im Edelstahl vergoren.

## Farbe:

Elegantes Kirschrot mit Aufhellungen zum Rand hin

## Nase:

Der 2021er Negre duftet verführerisch nach kleinen roten Beeren, Sauerkirschen, Preiselbeeren, unterlegt von feinen Gewürznoten, wie Anis und Zimt, sowie subtilen Anklängen von Zedernholz und Waldlaub. Duftige Noten von Veilchen und Rosen ergänzen seinen femininen Charakter. Untermauert ist das Ganze von einer kühlen Schiefer- und Grafit-Note, die der Cuvée eine wunderbar frische Anmutung verleiht.

## Gaumen:

Auf der Zunge die pure, belebende Frische, eine elegante Frucht und feinkörnige Gerbstoffstruktur, dies lässt ihn zu einem sehr animierenden Rotwein werden, von dem man gerne das eine oder andere Glas mehr genießt zu mediterraner und südländischer Küche ein Gedicht.