

 **Familia Nin Ortiz**

# *Planetes "Classic"*

 , 750 ml

 Spain,

 9930002871

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Gratin von Schwarzwurzel und Aubergine mit**

**Rosmarin-Jus**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammkarree mit glasierten Speck-Bohnen**

(Fleisch)

**Ente mit orientalischer Gewürzkruste, dazu**

**Couscous mit Rosinen**

(Geflügel)

# Tasting review

by Christina Hilker on 01.03.2022

Die Starönologin Ester Nin startete dieses Projekt im Jahre 2003 und hatte auf Anhieb Höchstwertungen der Internationalen Weinkritiker. Durch Ihre Arbeit als Bodegamanagerin und Önologin beim Weingut Clos i Terrasses (Clos Erasmus) hat sie jede Menge Erfahrung in der Bereitung von Weinen der Weltspitzenklasse gesammelt. Die Parzelle Mas den Caçador, die die Grundlage für den Nit de Nin bildet, gehört zweifelsohne zu den spektakulärsten und besten Lagen der Region Priorat. Doch diese besondere Lage fordert auch ihren Tribut. Die Arbeit im Weinberg ist nur mit dem Maultier möglich, was angesichts der extremen Steillage keine leichte Aufgabe ist. Die Lage der Finca Planetes steht dieser kaum nach. Zusammen mit Ihrem Mann Carles Ortiz bewirtschaftet sie beide Parzellen komplett biodynamisch.

Information zum Wein:

22 Jahre alte Terrassen-Rebstöcke mit Garnacha bepflanzt und 13 Jahre alte Carignan Reben in der Klimazone von Porrera. Die Lese fand vom 4. Bis 16. September 2021 statt mit minimalen Erträgen von 16hl/ha. Nach 4-wöchiger Mazeration der ganzen Trauben fand die spontane Vergärung statt, mit wilden Hefen in 3 großen Fässern (3200 l) aus französischer Eiche und eine weitere Reife von 18 Monaten in 2 von diesen Fässern und in einer 1000 l Amphore. Im Mai 2021 wurden 9975 Flaschen gefüllt.

Farbe:

Tiefes Schwarzrot, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2019er Planetes „Classic“ präsentiert sich mit opulenter Fruchtfülle und deutlichen erdigen Aromen in der Nase. Aromen von schwarzen Kirschen, eingelegten dunklen Beeren und Pflaumenmus verbinden sich mit dem Duft nach edler dunkler Schokolade, wilden mediterranen Kräutern und Gewürzen wie Pfeffer, Nelke und Kardamom. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Wein mit viel Eleganz und Facette, dies bemerkt man bereits in der Nase.

Gaumen:

Am Gaumen legt er sich mit einem Teppich aus dunklen Früchten auf die Zunge, umspielt von den Kräutern und Gewürzen der Nase. Säure und Tanninstruktur wirken noch angenehm jugendlich, dies verleiht seiner Kraft Spiel und Lebendigkeit. Macht nicht satt, sondern Lust auf mehr, am besten leicht gekühlt zu gehaltvoller und aromatischer Küche.