

Portal del Priorat

Negre de Negres

 , 750 ml

 Spain,

 9930001664

 , ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Rinderstreifen und Wildbrokkoli mit Soja-Sauce aus dem Wok
(Rind)

Kaninchen mit Oliven und Kräutern aus dem Ofen (Kaninchen)

Gemüse-Cassoulet mit Rauchsalz (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2024

Henß:

Er knüpft nahtlos an die Erwartungen der Nase an. Elegant und erhaben. Nicht ansatzweise schwer. Die Frucht ist dunkel und bestätigt die Eindrücke der Nase. Auch die etherischen Noten tauchen wieder auf. die Mineralität setzt klare Akzente und prägt das Geschmacksbild noch lange am Gaumen. Kühl, steinig und dunkel. Gleichzeitig präsentiert er sich sehr saftig. Die druckvoll einsetzende Säure schiebt ihn immer wieder an. Zum Glück lebt Grenache eben von dieser Säure, die den *Negre de Negres* deutlich belebt. Die Mineralität ist deutlich spürbar. Wie Seide am Gaumen. Die Frucht hängt noch lange am Gaumen an.

Farbe

Leuchtendes, leicht transparentes Rubinrot

Nase

Der *Negre de Negres* ist deutlich weniger dunkel in der Farbe und auch deutlich weniger vom Holz geprägt als früher. Er hat sich dem Zeitgeist angepasst, bleibt aber weiterhin ein leicht rauchiger, erdiger und dunkelbeeriger Wein mit einer schönen Gewürz- und Gesteinsnote. Er wirkt im Duft angenehm präzise und klar.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich diese Klarheit und Präzision fort. Der Wein ist reif und saftig aber nicht allzu konzentriert, dafür agil mit klarer Gewürz-, respektive Süßholznote und etwas Pfeffer, fleischigen Noten, etwas Fleischextrakt, dunkler Frucht und einem in angenehmer Weise rustikalen Tannin.