

Portal del Priorat

4 Gotes

 , 750 ml

 Spain,

 9930001640



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Flanksteak vom Grill mit gebratenen Romana-

Salatherzen und Caesar-Dressing

(Fisch)

Presa Iberica aus dem Ofen mit grünen Bohnen,

Speck und Oliven-Tapenade

(Fleisch)

Mediterraner Brotsalat mit Tomate, Kapernäpfeln,

Pinienkernen und Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 01.03.2022

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit hellen, violetten Reflexen

Nase:

4 Gotes zeigt sich zu Anfang in der Nase recht reduktiv und kompakt. Reichlich Sauerkirsche, Cassis, Holunderbeere und Erdbeere machen sich im Glas bemerkbar. Feige und Dattel kommen gelungen zur Hilfe. Lakritz, Fenchel und Artischocke sorgen für den etherischen und vegetabilen Part. Auch Wacholder und Thymian schlagen in die gleiche Kerbe. Veilchen und Hibiskus sorgen für dunkelste Frucht mit viel Tiefe. Die Gärung mit Rappen bringt eine dezent unreife Note mit sich, die deutlich an rote und grüne Paprika erinnert. Geräuchertes Paprikapulver wirkt dem wieder mäßigend entgegen.

Gaumen:

Im Antrunk offenbart er seine gute Balance und einen samtigen Auftritt. Die Säure präsentiert sich feingliedrig. Das Tannin ist gut integriert und schmilzt nur vor sich hin. Herbe Akzente sowie reichlich Kräuterwürze gestalten ihm am Gaumen sehr spannend. Die Frucht wirkt kompakt und dicht, ohne Schwere zu vermitteln. Gute Zugänglichkeit und viel Saftigkeit. Er weist einen blutigen Charakter auf und ist in diesem jungen Stadium durchaus schon sexy. Offen, leicht zu verstehen und wenig erklärungsbedürftig.