Alfredo Arribas

Tros Negre "Notaria"

2016, 750 ml

Spanien, Montsant

9930001620

Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Hirschgulasch mit Wirsing und Schupfnudeln

Glasieret Portobello-Pilze mit Petersilien-Pesto und gerösteten Mandeln

Kohlroulade mit Speck und Knödeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.11.2024

Info:

Ein einzigartiger Weinberg auf Basis eines einzigartigen Klons. 100% Grenache. Die Biodynamie über Jahre greift hier im Weinberg nun völlig, so dass Jahr für Jahr harmonischere Reifergebnisse entstehen.

Der Weinberg steht im Montsant auf sandigen und kalkigen Böden. Auf ca. 230m N.N. sind die 85-järhigen Reben mit einer Pflanzdichte von 1.500 Reben je Hektar gepflanzt. Vergärung erfolgt im Stahltank mit natürlichen Hefen und der Ausbau in großen gebrauchten Fässern französischer Eiche für zehn Monate bis zum unfiltrierten Abfüllen.

Farbe:

Leicht rostiges Rubinrot mit violetten Anklängen bei leichter Trübung

Nase:

Zunächst zeigt sich der Grenache Noir Notaria recht reduktiv. Dies fördert seine Würze, die mal eben schnell den ganzen Raum einnimmt. Diese Würze vereint Erdigkeit mit reichlich balsamischen Nuancen. Kalk, nasser Waldboden und Unterholz bestimmen diesen ersten Moment., darunter mischen sich mediterrane Kräuter wie Salbei und Rosmarin neben schwarzer Olive. Assam-Tee sorgt für einen gewissen Tiefgang und eien kurzen Zen-Moment. Leder, Pfeffer, Wacholder und sogar Lakritz intensivieren diesen Gedanken. Nun kommt zaghaft die Frucht in Fahrt. Dunkle Kirschen, Hagebutte und Brombeere bauen sich mit Geduld im Glas auf.

Gaumen:

Am Gaumen fließt er etwa ruppig und rustikal über die Lippen. Sein Tannin kleidet den Mundraum aus. Man sollte unbedingt dekantieren, um das vorhandene Sediment zu trennen. Aber es prägt ihn auch auf positive Art. Ein natürlicher, intensiver Wein, der einen auch sprachlos zurücklässt. Er löst Faszination und Begeisterung aus. sein Charakter, seine maskuline Art münden sanft in der Würze. Darin geht er auf. Die intensiven Aromen der Nase spiegelt er auch am Gaumen und im Nachhall wider.

Langanhaltend und ausgewogen. Die Säure ist dabei immer animierend und sein und sein Terroir hinterlässt deutliche Spuren in der Haptik.