Vins Nus

Instabile Brisat No. 3, In Albis

2022, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001672

Grenache blanc, Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Mango-Papaya-Salat mit gerösteten Erdnüssen

Hähnchen-Spieße mit Tajin und Mandeln

Risotto mit Kräuterseitlingen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.11.2024

Info:

Das Konzept Brisat lebt von mediterraner Identität und Trinkfluss. Eine Vielzahl heimischer Rebsorten wird zu einem Gesamtbild vereint, die alle recht hoch auf 480 Höhenmetern wachsen. Grenache Blanc, Macabeo, Cartoixa und Muscat. Lange Maischestandzeiten sind elementar. 50% werden mit ganzen Trauben sowie die verbleibende Hälfte entrappt vergoren. In großen Holzgärständern als auch Amphoren findet die Gärung statt. Im Anschluss wird in horizontalen Eiern aus Beton ausgebaut.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit tief orangenen Reflexen

Nase:

Der 2022 Brisat lebt von einer wilden, exotischen Nase. Grüne Mango und Grapefruit unterstreichen dies. Karamellisierte Quitte stellt neben Orange in allen Facetten den dominantesten Part der Nase dar. Blüten von eben Orange, aber auch Apfel und Mandel sorgen für ein besänftigendes, weiches Element, das in Eleganz mündet. Zimt und Nelke schleichen sich über die Hintertür ein.

Gaumen:

Am Gaumen ist er dann druckvoll, aber keineswegs übermächtig. Seine nussige, salzige Art weiß durch Umami zu überzeugen. Dahinter zeigen sich Zitrusfrüchte in allen Facetten. Orange, Mandarine, Grapefruit. Saft, Schale, Zeste und Haut. Sein Tannin ist weich und besänftigend. Er wirkt bei aller Intensität dennoch schlank und fast rassig. Er wird dabei immer saftiger und animierender. Die Aromatik prägt auch den Nachhall auf angenehme Art und Weise.