

 **Vins Nus**

Instabile No.11 Alter Ego

 2017, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001635

 Grenache

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Vegetarischer Mapo Tofu

(Gemüse & Vegetarisch)

Gedämpfter Pomfret mit Soja-Sauce, Lauch und

Ingwer

(Fisch)

Kantonesisches Soja Hühnchen mit Sprossen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 28.04.2021

Bordthäuser:

Der 2017 Alter Ego, InStabile No 11 aus der Vins Nus-Serie von Alfredo Arribas ist im Antrunk würzig, reif und transparent, dabei kraftvoll mit packender Textur und ätherisch-kühlem Überbau. Vielschichtig und komplex ist der feine Säurenerv ummantelt von feinkörnigem und anregendem Gerbstoff, aromatisch ist die Frucht stets würzig konterkariert. Mit gutem Biss und pikanter Note ist er am Gaumen griffig und selbstbewusst mit animierend kühlem Finish.

Die Vins Nus-Serie von Alfredo Arribas ist eine Familie von Weinen mit minimaler Intervention aus dem Norden der Region. Sie stammen aus Höhenlagen und sind die radikalere Alternative zu Arribas Weinlinien aus dem Montsant und Priorat. Charakterisiert durch kontrolliertes Weglassen werden sie praktisch ohne den spürbaren Einfluss von Eichenfässern, ohne übermäßige Extraktion, ohne Sulfite und Enzyme produziert. Mit markantem Gerbstoffgerüst als Rückgrat sind sie ausgelegt für einige Jahre Flaschenreife.

Die InStables sind Weine aus der Vins Nus-Serie werden ohne jeglichen Eingriff produziert und verzichten auf Herkunft sowie auf Jahrgangs-Kontinuität. Sie sind Etüden in der Kunst der "Assemblage", der Vermählung der Trauben in traditioneller, handwerklicher Kellerarbeit - Wine Craftwork, wie Arribas es gerne nennt. Die Nummern der Serie bezeichnen die fortlaufenden Projekte aus der Reihe.

Der InStabile Alter Ego ist das 11. Projekt der Serie von über 80-jähriger Pre-Phylloxera Garnacha, deren Trauben Weine von einzigartiger Intensität liefern. Gewachsen auf Kalkstein und Lehm in 450-500 Metern wurden sie langsam spontan in großen Stahltanks vergoren und reiften anschließend in alten 600l Fässern. Ungeschönt und ungefiltert abgefüllt hat der Wein eine leichte natürliche Trübung.

Farbe:

Granatrot mit leichter Trübung.

Nase:

In der Nase zeigt er sich erdig mit floralen und würzigen Aromen: Rote Bete, Rose, Teebaum-Öl und langer Pfeffer zeichnen ein Bild eines Weines, dessen Ausbau und beginnende Reife aus dem Kontext der oft jung getrunkenen Naturals enthebt und ihm eine weitere aromatische Dimension verleiht. Vollreife rote Paprika wie Piment d'Espelette geben ihm ein pikantes Antlitz und entheben ihn banaler Fruchtigkeit. Ein Wein für Geduldige, der sich über Tage entwickelt und stets neue Facetten von sich preisgibt.

Mund:

Der 2017 Alter Ego, InStabile No 11 aus der Vins Nus-Serie von Alfredo Arribas ist im Antrunk würzig, reif und transparent, dabei kraftvoll mit packender Textur und ätherisch-kühlem Überbau. Vielschichtig und komplex ist der feine Säurenerv ummantelt von feinkörnigem und anregendem Gerbstoff, aromatisch ist die Frucht stets würzig konterkariert. Mit gutem Biss und pikanter Note ist er am Gaumen griffig und selbstbewusst mit animierend kühlem Finish.