

Portal del Priorat

Negre de Negres

 2018, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001625

 Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Rehrücken mit gebackenen Maronen und

Schupfnudeln

(Wild)

Rinderfilet aus dem Rohr, karamellierte Karotten

und Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Rote Bete aus dem Salzteig mit Basilikum-Pesto und

Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.07.2021

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 Kirschrot, violette bis bläuliche Reflexe

Nase:

Die Weine von Alfredo Arribas verstehen es sehr gut, dunkle Frucht und die kühlen Akzente des Schiefergesteins zu kombinieren. Schwarzkirsche, Brombeere und Waldbeeren sind deutlich. Die intensive Frucht wirkt aber nicht kitschig oder marmeladig, sondern klar und präzise herausgearbeitet. Ein wenig Pinie und Rosmarin ergänzen die Fruchtaromatik mit etherischen Nuancen. Etwas Kakaobutter und schwarzer Pfeffer ergänzen zusätzliche Würze. Vor allem aber setzt der dunkle Schiefer in Form von nassen Steinen und zu vermutender Mineralität hier seine Duftmarke.

Gaumen:

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.