Alfredo Arribas

Tros Blanc Saleras

2015, 1500 ml

Spanien, Montsant

9930001637

Grenache blanc

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Gratinierter Blumenkohl mit geräuchertem Schafkäse, schwarzen Oliven und Kartoffelstampf

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Riesengarnele mit Roter Pfeffersoße, Wassermelone und Kapuzinerkresse

(Meeresfrüchte)

Gegrillter Lammrücken mit gelber Paprika und Bärlauch-Polenta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 18.02.2019

Farbe:

In leuchtendem Strohgelb strahlt der Wein mit goldenen Reflexen klar und glänzend aus dem Glas.

Nase:

Montsant ist doch immer wieder für Überraschungen gut.

Sein güldenes Antlitz verrät bereits die Dichte und Intensität dieses Garnatxa Blanca. Saleres beinhaltet eine sehr alte karge Lage namens „El Masroig“. In manchen Jahren besteht der Tros Blanc aus jener und der „Notaria“, die etwas schwerere Böden aufweist.

In seinem Duft vereint dieser Wein die feine Exotik von Honigmelone, Papaya und Pomelo mit den nussigen Aromen von geröstetem Getreide, Gerstenmalz und Cornflakes.

Aufsteigender Dampf von kochendem Basmati Reis verbindet sich mit den Noten von Lorbeer, weißem Pfeffer und Kurkuma.

Gaumen:

Der Gaumen wird vom 2015 Tros Blanc Saleres von Alfredo Arribas regelrecht gekentert, lässt dies allerdings auch hingebungsvoll und dankbar über sich ergehen. Breitflächig rollt er mit cremiger Textur ein und markiert sein Revier. Seine gelbfleischige Frucht, die sich im Duft des Weins zaghaft hinter einem Haufen Steine versteckt, nimmt nun an Reife und Fülle zu.

Allerdings macht sie im Nachhall dieser kargen Dokumentation ein Kehrtwende auf den Hacken und begibt sich in ein stetig wieder schallendes, Mund wässerndes und gar salziges Echo zum Lobe großer Handwerkskunst und Weinkultur.

Heureka!