

Portal del Priorat

El Mas de l'A., Tot-Ú

 2021, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001659

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete mit Schmand und Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Rotbarsch mit Auberginen-Tomaten-

Sugo

(Fisch)

Geschmorte Hähnchenkeulen mit Harissa und

Kichererbsen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.12.2023

Info:

TOT-U ist eine Expression der verschiedenen Rebsorten und Bodentypen auf dem Weingut Mas de l'A. Garnacha Peluda, Garnacha Gris, Garancha Blanca, Garnacha Negra, Trepát, Cariñena sowie weitere Sorten finden sich hier. Die Bodentypen variieren von Ton, zu Schiefer, Kalk und Mergel.

Sowohl die Saftabzüge verschiedener Weiß- und Rotweine als auch Maischegärungen von verschiedenen Grenache-Mutationen kommen hier zusammen. Im Stahltank werden sie vereint.

Nach der natürlichen Sedimentation im Tank wird nach frühestens acht Monaten gefüllt.

Alfredo Arribas nennt diesen Wein das „enfant terribles“ der Fine Wines.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit hellen Reflexen und leichter Trübung

Nase:

In der Nase spiegelt er genau diesen Eindruck wider. Intensive Sauerkirschfrucht, griffig, bissig. Hell in ihrer Ausprägung sowie mit reichlich rauchigen und wilden Aspekten gespickt. Die Frucht erfährt einen rauchigen, nahezu speckigen Einschlag. Wacholder, schwarzer Pfeffer und Piment kommen da wie gerufen dazu. Rote aber auch dunkle Blüten versetzen ihm einen eleganten Schleier. Dieser mysteriöse, leicht diffuser Eindruck steht ihm sehr gut. Feine Nuancen von Himbeere und roter Johannisbeere unterstützen die Frucht noch zusehends.

Gaumen:

Am Gaumen führt er diese Eindrücke sehr gelungen fort. Kühl und saftig. Eine knackige, helle Kirschfrucht dominiert ihn. Mit Adstringenz versehen, wirkt er animierend und streckt sich schön in die Länge. Der würzige, rauchige Charakter bleibt dabei sehr charmant. Die Frucht erfährt auch hier noch weitere Beerentöne. Er profitiert von seinem schlanken Auftritt und dem kühlen Mundgefühl ungemain.