



Familia Nin Ortiz

Planetes Blanc



2023, 750 ml



Spanien, Priorat



9930002893



Carignan

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Linguine mit Kräuterseitlingen und Bärlauch-Pesto

Frittierter Sepia mit Ajoli und geröstetem Baguette

Ausgelöste Hähnchenschenkel vom Grill Curry-Marinade und süß-saurem Mango-Papaya-Salat

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.04.2025

Info:

Auf den Schieferhängen von Porrera stehen auch vereinzelt weiße Rebsorten und die Tendenz ist steigend. Auf 0,9ha werden 26 Jahre alte Reben kultiviert sowie ergänzend 4 Jahre junge Reben auf 0,73ha. Die Reben sind nach Südost bis Südwest ausgerichtet. Ausbau und Reife erfolgen zu 70% in gebrauchten Fässern sowie zu 30% in Betoneiern. Die Temperatur wird dabei reguliert.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen Elementen

Nase:

Ein spannender und charakterstarker Wein steht vor uns im Glas. Er zeigt seine mediterrane Herkunft und ist doch dabei völlig im Reinen mit sich. Ein wahrer Ruhepol. Ein Wein, der völlig ohne Frucht auszukommen scheint. Die Garrigue, die Aromen von Pinienhainen sowie Thymian, Salbei und Rosmarin sind prägend in ihm. Seine etherische Seite ist jedoch eher in getrockneter Form wahrzunehmen. Der Duft erinnert etwas an trockene Schotterpisten in kalkigen oder kreidigen Regionen. Reintönig zeigt er uns die Mandelblüte sowie frische gehackte Mandeln. Mirabelle, Birne und Quitte öffnen sich zunächst hell und zaghaft. Im Verlauf färbt sich die Frucht dann durchaus gelber. Dadurch wird Platz geschaffen für Khaki. Kurkuma und Kubeben-Pfeffer sorgen für eine angenehme Würze. Vegetabil wirkt er durch frisch gerieben Fenchel und Fenchelstrunk nebst Artischocke.

Gaumen:

Am Gaumen überträgt er eins zu eins die Vorstellungen aus der Nase. Puristisch, linear und kalkig zugleich. Dies beschreibt das Mundgefühl sehr treffend für mich. Bei moderater, wohldosierter Säure bleibt Platz für seine klare, mineralische Seite. Die Säure sei in diesem Zusammenhang noch in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen vor Ort als herausragend eingestuft. Selten hatte ich einen so spannenden Weißwein aus dem Priorat im Glas, der dies gekonnt in Szene setzen kann. Die

Frucht bleibt auch am Gaumen moderat und nur langsam aufbauend. Das ganze basiert auf einer breiten, dichten und wärmenden Struktur auf, der es gelingt Eleganz gleichermaßen auszustrahlen wie Großzügigkeit. Auch im Nachhall bleibt er seiner puristischen, mediterranen Art treu.