## Terroir Sense Fronteres

# *Guix Vermell*

**2017, 750 ml**

**Spanien, Montsant**

**9930000713**

**Grenache**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Gesamtsäure:** | 5 g/l |




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gebratene Polenta mit Rosmarin, Knoblauch und Holunderbeeren (vegetarisch)**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Polenta, Beerenobst)

**Lotte im Speckmantel mit Brombeeren**

(Fisch, Speck, Schinken (Schwein), Seeteufel, Beerenobst)

**Rehmedaillons mit geräucherter Rote Bete**

(Wild, Reh, Rote/Gelbe Bete)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.04.2019

Farbe:

Rubinrot mit zarten violetten Reflexen.

Nase:

Der 2017 Guix Vermell von Terroir Sense Fronteres zeigt sich in der Nase mit brillanter roter Beerenfrucht. Gewachsen auf 800 Meter Meereshöhe in unmittelbarer Nachbarschaft von Les Manyes im angrenzenden Priorat protzt er mit kleinen Erdbeeren, Himbeergelée und Kirschen im Kelch. Unterlegt von mineralischer Vibration schmücken ihn ätherisch milde Gewürze in der Kopfnote.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Nektar aus 100% Grenache fruchtig gebettet. Gewachsen an über 50 Jahre alten Reben auf einem Hochplateau mit rotem Lehm wird seine satte Fruchtausstattung mustergültig durch den Amphorenausbau balanciert. Ganztraubengärung, natürliche Sedimentation und Füllung ohne Filtration ergeben so einen fast buddhistisch balancierten Wein. Die  ätherische Frucht wird von fürsorglichen Gerbstoffen seidig umsäumt und von flirrender Mineralik getragen wie ein fliegender Teppich. Aufgeräumt mit kühlem Naturell fliesst er ins epische Finale. Nur 1208 Flaschen!