

Coreografia

Garnatxa Negra & Blanca, Rosé Clarete

 2021, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930000734

 Grenache, Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Rotbarbe vom Grill mit mediterranem Ofengemüse

(Fisch)

Im ganzen gegarter Sellerie mit getrockneten

Tomaten und Basilikum-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Feta mit schwarzen Oliven, Thymian und

geriebenem Fenchel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2023

Info:

Coreografia ist das neue Projekt von Tatjana Peceric, die sich für die Weingüter Terroir Sense Fronteres und Terroir al Limit von Dominik Huber önologisch verantwortlich zeigt. Ihre Passion galt lange dem Tanzen. Dieses Vehikel in Form von Bewegung Emotionen auszudrücken hat sie auf den Wein umgelegt. Ihre Musik ist heute das Zusammenspiel von Aroma, Geschmack, Länge und Textur. Statt Gestik spielt sie mit Trauben im übertragenen Sinne. Derzeit gibt es zwei Weine im Programm. Montsant und Priorat. Der Priorat aus dem Jahrgang 2021 basiert auf 85% Garnatxa negra sowie 15% Garnatxa blanca. Die Reben sind um die fünfzig Jahre alt und stehen auf 500 Höhenmetern in Popoleda. Die verwendet nur Trauben aus den kühlen und raueren Lagen der Region. Der Stil von Coreografia ist leichter, frischer und sehr zeitgemäß. Die beiden Reben, weiß und rot, werden gemeinsam verarbeitet. Ganztraubenpressung, gemeinsam vergoren und im Stahl sowie Zement gereift. Es geht darum die Grenzen zwischen weiß und rot vermischen zu lassen. Bewusste Provokation, die sehr ansprechend und sinnvoll erscheint.

Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot mit hellen Reflexen

Nase:

Tatjana Peceric vereint in ihrem Priorat Rosé Garnatxa negra und Garnatxa blanca. Dunkel wie die Nase eines Priorat sein sollte. Mystisch, verlockend und anziehend. Grüne Oliven treffen auf schwarze. Geröstete Mandeln und frische Mandelblüten ergeben ein ambivalentes, aber stimmiges Bild. Feige, Hagebutte und Maulbeere sorgen für reichlich Frucht. Rote Johannisbeere ergänzt ein wenig Frische. Mit zunehmendem Sauerstoff kommt die Mandelblüte immer feiner und eleganter zum Vorschein.

Gaumen:

Mit einem feinen Tannin kommt er am Gaumen aus. Dabei zeigt er sich aber dicht und kompakt. Er vermittelt nicht das Gefühl von Wärme. Die Frucht wirkt nun deutlich dunkler, deutet aber nicht auf Fruchtsüße hin. Er behält seinen dunklen, mediterranen Charakter bei. Er präsentiert wenig Säure, kommt aber dennoch recht schlank am Gaumen daher. Das wirkt zwar nicht zwingend saftig, aber der Speichelfluss wird deutlich animiert. Olive, Thymian, Pinie und Garrigue spielen mit dem Gaumen. Nie vordergründig, immer dezent und balanciert im Hintergrund.