Terroir al Limit

Terroir Historic Negre

2023, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001184

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Tortilla Patata

- Pilzragout

- Kotelett vom Iberico-Schwein

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 29.10.2026

Informationen zum Wein

Mit 75% Garnacha und 25% Cariñena ist dies eine klassische Rotwein-Cuvée aus der katalanischen Bergregion Priorat. Die Garnacha (Grenache) ist eine aromatisch ausdrucksstarke Rebsorte, während die Cariñena (Carignan) für Struktur sorgt. Gekeltert ist das Gewächs vom Münchner Dominik Huber und seiner Partnerin Tatjana Peceric, deren Weingut Terroir al Limit zur Crème de la Crème im berühmten Weingebiet zählt. Die Trauben gewinnen die beiden Winzer aus neun verschiedenen Dörfern im Priorat, aus Weinbergen in 350 bis 800 m Höhe. Der Wein wurde spontan vergoren und in Zementtanks ausgebaut.

Farbe

Transparentes Kirschrot

Nase

Das Bukett ist von Kräuternoten, insbesondere Thymian, geprägt und enthält zudem Anklänge von Granatapfel. Die Nase ist betont mineralisch, insgesamt komplex und anregend sinnlich.

Gaumen

Alle Weine von Terroir al Limit betonen Frische und Feinheit, statt Kraft und Extrakt. Sie sind so ziemlich das genaue Gegenteil von den opulenten, holzgeprägten Priorat-Weinen früherer Jahrzehnte. Der „Terroir Historic Negre 2023“ kommt seidig und elegant im Mund daher, überaus klar, geradlinig und fast schon schlank. Er bietet eine fruchtige Frische, begleitet von erdiger Mineralität, die dafür sorgt, dass die Frucht nicht überhand nimmt. Insgesamt verfügt dieser Rotwein über eine großartige Balance sowie einen anregenden, feinwürzigen Abgang. Er ist zweifellos ein toller Speisebegleiter, sowohl zu vegetarischen als auch zu Fleischgerichten.