

# *El Mas de l'A., Les Margues*

 2020, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001653

 Grenache blanc, Grenache gris

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

**Gebratene Kalamare mit Zitronenscheiben**

(Meeresfrüchte)

**Gedörrte Feigen und Käse**

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 30.04.2023

## **Informationen zum Wein:**

Weißweitrauben machen in der katalanischen DOQ Priorat zwar nur etwa 5 Prozent in Fläche und Produktion aus, jedoch sind die Qualitäten mitunter überragend. Les Margues reiht sich in diese Riege der hochklassigen und spannenden Weißweine des Priorats ein. Die Cuvée aus Garnacha Blanca und Garnacha Gris (Weiße und Graue Grenache) entstammt hochgelegenen Weinbergen mit Kalk- und Tonmergelböden. Nach der Spontanvergärung erfolgte ein 12-monatiger Ausbau in 500-Liter Eichenfässern.

## **Farbe:**

Hellgold

## **Nase:**

Dieser Weißwein hat eine attraktive und eigenständige Nase, in der eine tolle Mischung aus kühler Mineralität, sinnlichen Kräuteraromen und eine rauchig-feurige Reduktionsnote ineinander übergehen. Nichts davon tritt überbordend zutage, die aromatische Intensität ist wohlgleich hoch. Das Bukett hat Balance, ist packend und elegant.

## **Gaumen:**

Auch am Gaumen besitzt Les Margues viel Ausdrucksstärke und Persönlichkeit. Der Weißwein ist vollmundig und cremig, griffig und straff, würzig und komplex. Das Gewächs hat einen großen Spannungsbogen mit reifen Fruchtaromen und floralen Noten, dazu einen feinen Säurezug, Druck und Struktur, und ein langes Finish mit animierenden salzigen Noten. Dieser Weißwein bietet puren Trinkspass und ist zudem tiefgründig, vielschichtig und kompromisslos.