

Terroir al Limit

Les Tosses

 2018, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001140

 Carignan

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Pulpo, Zitronenthymian-Vinaigrette,

Bulgur-Salat

(Meeresfrüchte)

Entrecôte vom Grill mit gebackenem Blumenkohl

und Pistazien-Rollgerste-Salat

(Fleisch)

Secreto Iberico, Artischockenböden und Rosamrin-

Jus

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.04.2021

Christina Hilker: Der 2010er Les Tosses ist ein beeindruckender und berührender Wein, das bemerkt man schon unverkennbar in der Nase. Kühle Aromen des schwarzen Schiefers verbinden sich mit Noten von dunklem Tabak, Lakritz, Teer, edle Bitterschokolade und Kaffee. Dieses Wechselspiel von kühlen und warmen, erdigen Aromen wird begleitet von einer beeindruckenden Frucht, die an Brombeere, schwarze Johannisbeeren, schwarze Johannisbeerkonfitüre, Heidelbeerkompott, kandierten schwarzen Kirschen und Dörripflaume erinnert. Mediterrane Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und Salbei runden das komplexe Aroma ab und verleihen ihm noch zusätzliche Frische.

Info:

Les Tosses ist ebenso ein „Vi d'altura“ wie Les Manyes. Die Carignan-Stöcke stehen auf 650 Höhenmetern. Der Untergrund ist der für das Priorat typische schwarze Schiefer – auch „licorella“ genannt. Der Ausbau erfolgt heute nur noch für 3 Monate in Stockinger-Fudern. Holz spielt also eine stark untergeordnete Rolle.

Im Jahrgang 2018 wurden 2006 Flaschen abgefüllt.

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen

Nase:

Der Carignan aus der Lage Les Tosses basiert auf blauen und dunklen Früchten mit einer feinen Würze. Je nach sensorischer Veranlagung lassen sich hier Heidelbeeren, Cassis, Brombeere und Süßkirschen erspüren. Etherische Nuancen von mediterranen Kräutern aber vor allem Eukalyptus und Minze unterstreichen die dunkle Frucht mit kühlen und belebenden Akzenten. Auch die steinigen, kalten Charakterzüge des Schieferbodens sind deutlich wahrzunehmen. Florale Aromen von Veilchen und Stiefmütterchen verleihen ihm eine extra Portion Glanz und Gloria.

Gaumen:

Am Gaumen schafft er dann den Spagat all diese dunklen Noten in pure Eleganz zu bündeln. Pure Mineralität herrscht im Mundraum. Das lässt es seidig und verspielt wirken. Keine Kargheit, sondern absolute perfekte Balance aus Frucht, Säure und haptischen Attributen. Nur ein zartes Tannin, aber viel Druck und eine feine Extraktsüße prägen das Mundbild deutlich. Die Aromen der Nase kommen in ähnlicher Form und abwechselnder Intensität im Nachhall deutlich zur Geltung. Les Tosses ist ein sehr erwachsener Wein, der jedoch den

sprichwörtlichen „Schalk im Nacken“ nie abschütteln können.