Terroir al Limit

Les Tosses

2018, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001140

Carignan

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

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

Info:

Les Tosses ist ebenso ein „Vi d´altura“ wie Les Manyes. Die Carignan-Stöcke steht 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 de 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 dunkele 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 absolut 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 erwachsender Wein, at jedoch den sprichwörtlichen „Schalk im Nacken“ nie abschütteln können.