Alfredo Arribas

Trossos Sants

2023, 750 ml

Spanien, Montsant

9930001682

Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Steinbutt | braune Butter | Zitrone | Petersilie

Gebratener weißer

Spargel | Morcheln | Eigelb | Kerbel

Sautiertes Kalbsbries | Artischocke | Mandel | Thymianjus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.08.2026

Info:

Der Trossos Sants stammt von Lagen außerhalb von Marca. Dort stehen Weinberge mit Garnatxa blanca, die nach Westen, in Richtung des Windes, exponiert sind. Frische und Säure sind eine wichtige Komponente zum Erfolg dieses Weines. Die Reben sind 40 bis 60 Jahre alt und stehen auf Böden mit Sand und granithaltigen Ablagerungen.

Teilweise wird mit ganzen Trauben gearbeitet. Nach 15 Tagen im Tank wird die Hälfte in große Holständer gefüllt. Die zweite Hälfte reift im Stahltank.

Farbe:

Stumpf leuchtendes Strohgelb mit einem dezenten Hang ins Gräuliche.

Nase:

Die Nase zeigt sich heuig, strohig, mandelig und kräutrig und ist dabei von einer ausgeprägten Steinigkeit und salzigen Mineralität durchzogen. Getrocknetes Gras, Stroh und Heu von Wildkräuterwiesen bestimmen zunächst das Bild und verleihen dem Wein etwas Mediterranes, Trockenes und angenehm Herbes. Dazu kommen florale Akzente von gelben, roten und weißen Blüten, ebenfalls eher in getrockneter als in frischer Form. Estragon, Thymian und Majoran setzen die herbale Linie fort, ergänzt von einem feinen Eindruck von Kaffir-Limettenblättern. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und bewegt sich zwischen Kaki, Mirabelle, Pfirsich und Nektarine, allerdings weniger frisch und saftig, sondern eher kandiert und leicht angetrocknet. Kandierter Ingwer sowie Anklänge von Trocken- und Dörrobst verstärken diesen Eindruck. Mandelspäne, Zimt und Piment geben zusätzliche Tiefe, während frischer Kerbel und Petersilie einen grünen, belebenden Kontrapunkt setzen. Darunter liegt permanent diese steinige, salzige Ebene mit Salzteig und einer nussig-hefigen, reduktiven Prägung. Feuersteinartige Akzente bringen zusätzliche Spannung und lassen die Mineralität beinahe greifbar erscheinen. Trotz der mediterranen Großzügigkeit bleibt der Wein präzise und elegant strukturiert, ohne jemals in die Breite auszuufern.

Gaumen:

Am Gaumen kommt der Trossos Sants druckvoll und phenolisch strukturiert daher, mit einem dichten, warmen Kern und bemerkenswerter Präsenz. Eine feine Nussigkeit und wohldosierte Bitterstoffe greifen in die zurückhaltende Frucht ein und geben dem Wein Kontur und zusätzliche Länge. Viel entscheidender als die reine Frucht ist hier jedoch das Mundgefühl: cremig und schmelzig, dicht und druckvoll, gleichzeitig von Raffinesse und klarer Struktur getragen. Steinigkeit, Salzigkeit und Mineralität bestimmen erneut das Gerüst und vermitteln sehr deutlich die Prägung der Granitböden. Dazu kommt eine leicht hefige, offene Ausbaucharakteristik, die dem Wein zusätzliche Dimension gibt. Er darf ausufern und großzügig werden, ohne dabei seine Eleganz zu verlieren. Ein zarter Schmelz fängt die phenolische Struktur auf, bevor sich im langen Nachhall noch einmal gelbfruchtige, nussige, florale

und kräutrige Eindrücke miteinander verweben. Ein komplexer, charaktervoller Weißwein mit Substanz, Tiefe und vor allem einem enormen Potenzial als Speisenbegleiter.