

Tros del Clos

 2016, 750 ml

 **Spanien, Priorat**

 9930001593

 **Carignan**

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Hirschkalbkeule mit Raz al Hanout, Orangen,
Trauben und Thymian**

(Wild, Hirsch, Südfrüchte, Weintraube)

**Couscous mit Mandeln, Nüssen, Rosinen und
marokkanischen Gewürzen (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Nüsse
(Schalenobst), Vegetarische Gerichte)

Risotto mit Fenchel und geröstetem Pulpo

(Meeresfrüchte, Tintenfische & Kraken, Pasta, Pizza,
Polenta & Risotto, Risotto, Gewürzgemüse)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.06.2018

Hilker:

Am Gaumen präsentiert sich der 2013er Tros del Clos mit der gleichen Mineralität wie in der Nase. Durch die erfrischende Säure und die feinkörnige Tannin Struktur wirkt er trotz der opulenten Fülle unwahrscheinlich elegant. Der Holzausbau verschwindet gänzlich in den Hintergrund und man bekommt einfach Lust diesen feinen Tropfen unmittelbar zu genießen.

Dennoch lohnt es sich etwas Geduld aufzubringen, denn die Erfahrung zeigt, dass den fast 100 Jahre alten Carignan Rebstöcken ein paar Jahre der Reife fantastisch zu Gesicht stehen.

Empfehlung:

Wenn man ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren. Auch einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen!

Informationen zum Wein:

Der *Tros del Clos* stammt von einer Carignan-Parzelle, die 1911 gepflanzt wurde und die älteste des Weinguts ist. Sie besteht aus Llicorella und liegt auf 370 Metern Höhe. Die Trauben wurden Beere für Beere aussortiert, über 30 Tage im Holzfermenter vergoren und über zwölf Monate im großen französischen Holz ausgebaut.

Farbe:

tiefes Purpurrot

Nase:

Schon im Duft ist der *Tros del Clos* ein atemberaubend verführerischer Wein. Er schafft den Spagat zwischen üppiger Reife und kühler Finesse. Die alten Carignan-Stöcke bieten eine verschwenderische Fülle an Brombeeren, Walderdbeeren, Blaubeeren und Pflaume, dazu Unterholz, Trüffel, Süßholz, Zeder, Rauch und Torf. Je wärmer der Wein wird, desto stärker werden die leicht orientalischen Noten von Sandelholz, Zimt und Kardamom, während im Hintergrund eine mineralisch kühle Note mitschwingt.

Mund:

Was für ein Genuss! Schwarzkirschen, Blaubeeren und Brombeeren vermischen sich mit Milkschokolade und gleiten seidig über die Zunge. Es ist ein Fest aus Opulenz und Reife, durchdrungen von pudrigem Tannin, begleitet von feinstem Holz, durchzogen von präziser Säure. Der *Tros del Clos* ist durch und durch vibrierend mineralisch, wie es nur bei uralten Reben möglich ist, die sich in einem so besonderen Gestein ihren Weg gebahnt haben. Der Wein ist noch blutjung und doch schon verschwenderisch, er ist tief und sehr lang. Kurz gesagt, das ist ein großer Wurf, den man mit einem großen Dekanter schon jetzt genießen kann. Es wird jedoch keineswegs schaden, ihn noch ein wenig zur Seite zu legen.