Familia Nin Ortiz

Selma

2019, 750 ml

Spanien, Catalunya

9930002881

Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Temaki mit Avocado, Gurke und fermentierten Sojabohnen

(Gemüse & Vegetarisch)

Taschenkrebse mit Estragon-Beurre Blanc, Kaviar und Kartoffeln

(Meeresfrüchte)

Saibling auf Kohlrabi mit Maracuja-Minz-Dressing

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2022

Informationen zum Wein:
Er stammt aus einem Weingarten namens El Plà de Manlleu in Ester Nins Heimat in Alt Penedès. Sie und Carles Ortiz haben dort auf einem Hektar einen gemischten Satz aus Roussanne, Marsanne, Chenin blanc und Parellada Montonega gepflanzt. Die Reben stehen in 750 Metern Höhe auf Ton und Kalkstein. Nach der Ernte werden die Trauben langsam gepresst und für 2 Tage mit Schale und Stielen mazeriert, die spontane Vergärung fand im Barrique statt. Anschließend reifte er für 8 Monate in 9 Barriques (300 l), 1 Barrique (225 l) und 3 Jahre in der Flasche.

Farbe:
Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase:
Der 2019er Selma de Nin ist ein strahlender Wein. Aromen von Limette, Grapefruit, Orange, Aprikose und junger Mango sind direkt nach dem Einschenken allgegenwärtig, vermischt mit floralen Duft- und feinen Röstnoten von Vanille, Milchkaffee und Krokant, die auf den gekonnten und subtilen Einfluss des vorangegangenen Ausbaus im kleinen Holzfass verweisen. Eine immense kühle Frische prägt den Auftakt und weckt die Sehnsucht nach dem ersten Schluck.

Gaumen:
Am Gaumen befindet sich dieser Top-Weißwein in Bestform, mit einer saftigen hellen Frucht, die auf der Zunge Birne und Quitte zeigt, und zugleich einer animierenden Säure, die an die Zitrusfrüchte der Nase erinnert. Der moderate Alkohol von 12,5 Vol% unterstreicht die pure Eleganz und lässt ihn zum perfekten Speisenbegleiter zu einer feinen und eleganten Küche werden, dabei kann man ihn getrost auch noch ein paar Jahre lagern. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt genießen möchte, tut gut daran ihn zu dekantieren und in großen Gläsern zu servieren. Auch ein Tag der Öffnung im Kühlschrank lässt ihn gewinnen.