Terroir al Limit

Pedra de Guix

2022, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001173

Grenache blanc, Macabeu, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Gemüse-Tagine mit Safran-Couscous
- Hummer mit Kamillen-Beurre-Blanc
- Fasan im Speckmantel mit Petersilienwurzeln und Dörrpflaumen aus dem Ofen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.02.2025

Pedra de Guix vereint drei autochthone Rebsorten – Pedro Ximénez, Macabeo und Grenache Blanc – aus unterschiedlichen Lagen und Böden des Priorats. Die 50 bis 80 Jahre alten Reben wachsen auf Höhen zwischen 400 und 600 Metern in Ton, Flussablagerungen und Schiefer. Nach der sanften Ganztraubenpressung reift der Wein acht Monate in Zement, wobei der Pedro Ximénez gezielt oxidativ ausgebaut wird.
Farbe:
Altgold mit strahlenden Reflexen.

Nase:
Der 2022 Pedra de Guix von Terroir al Limit wirkt ätherisch und erinnert an die Kräuterkiste von Hildegard von Bingen: Kräuteraufguss, Trockenblumen und distinktive Noten nach Kamillentee und Schafgarbe umreißen sein herbales Naturell, zart zitrische Noten ergänzen ihn um fruchtige Aspekte. Unterlegt von nussigen Noten ist der Wein überaus komplex und verlangt nach der Karaffe oder großen Gläsern.

Mund:
Im Antrunk mit erquickend cremiger Textur und seidiger Haptik. Die Kräuterwürze der Nase mit aromatisch herbem Charakter spiegelt sich auch am Gaumen wider. Flankiert von herber Phenolik, wirkt er in der Jugend ein wenig wie eine Tinktur oder ein Balsam – aromatisch dicht und eng verknüpft, eher gewirkt als gewoben. Mit völliger Absenz plakativer Fruchtnoten schillert er in strahlendem Altgold, Orange und Apricot im Glas, gestützt von feiner Extraktsüße, die an Süßholz und Dörrobst mit phenolischem Framing erinnert.