Vins Nus

Siuralta Gris

2019, 750 ml

Spanien, Montsant

9930001634

Grenache gris

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Dal – Curry von Roten Linsen mit Bärlauch

(Gemüse & Vegetarisch)

Makrele aus der Tajine mit Aubergine, gedörrtem Apfel und Raz el Hanout

(Fisch)

Schweinekoteletts mit Pastinake und Dörrpflaume

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 28.04.2021

Die Vins Nus-Serie von Alfredo Arribas ist eine Familie von Weinen mit minimaler Intervention aus dem Norden der Region. Sie stammen aus Höhenlagen und sind die radikale Alternative zu Arribas Weinlinien aus dem Montsant und Priorat. Charakterisiert durch kontrolliertes Weglassen werden sie praktisch ohne Eichenfässer, ohne übermäßige Extraktion, ohne Sulfite und Enzyme produziert. Mit markantem Gerbstoffgerüst als Rückgrat sind sie ausgelegt für einige Jahre Flaschenreife.

Die Grenache Gris, eine Mutation der Grenache Noir, ist eine farbintensive Sorte, die sich dank ihrer Affinität zum oxidativen Ausbau hervorragend für Orange Weine eignet. Oftmals verschnitten mit Grenache blanc oder anderen lokalen Rebsorten hat Arribas im Montsant eine 2 Hektar große Anlage in Gritella in Höhenlagen mit nördlicher Ausrichtung neu bestockt. Gewachsen auf 760-820 Metern auf gelben, lehmigen Böden wurden die ganze Trauben nach vierstündiger Maischestandzeit gepresst und spontan in Amphoren und im Stahl vergoren.

Farbe:
Helles Orange mit seidenmattem Schimmer bei leichter Trübung.

Nase:
Die Nase des 2019 Sirualta Gris aus der Serie Vins Nus von Alfredo Arribas changiert zwischen Frucht und Würze. Gedörrte Äpfel und Kletzen legen das Fundament, ätherische Noten nach Orangenzesten setzen frische Akzente. Helles Tabakblatt, weißer Pfeffer, nasse Tafelkreide und Muskatblüte skizzieren den würzig-markanten Part dieses Orange Weines aus 100% Grenache Gris.

Mund:
Mit saftiger Frucht und milden Gewürzen im Antrunk sind die Weichen am Gaumen schnell gestellt: Gesteuert durch sein exzellentes Gerbstoffgerüst hat er eine animierend raue Haptik am Gaumen, die von filigraner Würze getrieben wird. Seine moderate Säure ist fein verwoben und wird ummantelt von seiner feinkörnigen Textur. Saftig reif mit mürber Tanninstruktur ein top Allrounder für gewürzbetonte Speisen.