

Terroir al Limit

Dits del Terra

 2017, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001134

 Carignan

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratenes Entrecôte, grüner Spargel, Mojo Rojo

(Fleisch)

Rotbarbe gebraten, Escabeche-Gemüse

(Fisch)

Gegrillte Karotte, Rosmarinkartoffeln und Ajoli

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.07.2020

Info:

Seit der Gründung ist das Weingut im ständigen Wandel. Dominik Huber verfolgt seit einigen Jahren die Vision, komplett ohne Holz im Keller auszukommen. Dits del Terra ist eines der wenigen Cuvees, die zu 100% i Stockinger-Fudern heranreifen. Das heiße, trockene Priorat soll so zu mehr Finesse getrieben werden und die ohnehin warmen und kraftvollen Weine mit mehr Frische und Finesse gekleidet werden. Den Alkoholgehalt von 13,5% Vol. schreibt die D.O. für einen Wein mit Herkunftsbezeichnung ohne hin vor. Außerdem verfolgt Huber da Credo „Infusion statt Extraktion“ und möchte somit dem weiteren Auslösen von Farbe, Extrakt, Tannin und Intensität entgegenwirken. Die Carignan-Reben entstammen einem heißen Südhang und werden deutlich früher gelesen als der kühlere Arbossar. Huber nannte den Dits del Terra aufgrund der Fruchtkonzentration wohl auch gerne fürher „US-Cupee“. Nach der Ernet erfährt das Lesegut eine Ganztraubenpressung nach gleichem Schema wie die anderen roten Cuvees. „Grappes entieres“ hat Huber in früheren Jahren in seiner Zeit bei Tom Lubbe von Matassa erlernt und für sich übernommen. Oxidation ist in der Korbpresse nicht wirklich erwünscht. Die Gärung dauert ca. 10 Tage bevor mit wenig Druck abgepresst wird. Dominik Huber hat eine „stark ausgeprägte Vision, wie das Priorat schmecken muss“. Er und seine Mannschaft sind immer bei den allerersten, die dort ernten, wofür sie auch lange belächelt wurden. Der heutige Erfolg spricht allerdings für sie und den eingeschlagenen Weg.

Farbe:

Samtrot mit violetten Reflexen

Nase:

In der Nase zeigt sich der Dits del Terra deutlich typischer für die Region als die anderen Carignan aus dem Jahrgang 2017. Eine dunkle, konzentrierte Frucht steht auf der Bühne. Pflaumen, Schattenmorellen und Heidelbeere. Das würde ich schon von der Nase ins Priorat stecken. Also ist der Name „US-Cupee“ doch treffender als gedacht. Ebenso erinnert dies an den Mittelmeerraum. Die berühmte Garrique steht im Glas und offenbart Lavendel, Rosmarin und Thymian. Auch Zimt und Nelke machen sich breit. Eine dunkle, geheimnisvolle Note macht neugierig auf mehr.

Gaumen:

Ab Schluck 1 präsentiert er sich geschliffen und rein, kühl und majestätisch. Die Priorat-Nase erfährt am Gaumen eine Offenbarung. Schiefer pur, dabei mit einer sehr präsenten Frische und Druck zugleich. Ganz ähnlich dem Genuss von frisch geernteten Zwetschgen. Das Mundgefühl ist rassig und mit ordentlich Grip versehen. Eine angenehme Säurestruktur und feine Gerbstoffe liefern sich einen Schlagabtausch. Gleichmaßen auch empfinde ich ihn auch saftig und schlank. Als zeitgemäßer Wein zeigt er sich auch eher grün und geradlinig bei enormen Trinkfluss. Das Lagerpotenzial schätze ich enorm gut ein.