

## Portal del Priorat

# *El Mas de l'A., Quars*

 2021, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001660

 Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Ajo Blanco mit gerösteter Focaccia**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Wolfsbarsch mit mediterraner**

**Gemüsepfanne**

(Fisch)

**Fenchel aus dem Ofen mit Orangensauce und Zimt**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.12.2023

## Info:

Quars basiert auf Grenache Blanc, die dem Namen nach auf Quarz sowie auf Ton stehen. Der Grenache Blanc erfährt dadurch frische und ein lineares Gerüst. Die 500 Höhenmetern sorgen mit ihrer extremen Amplitude aus Tag- und Nachttemperaturen für ein gewisses Maß an Säure und Finesse.

Die Vinifikation geschieht in Zementtanks. Die spätere Reife für 10 Monate in gebrauchten Eichenfässern (Tonneau 500l) sorgt für einen schmelzigen Charakter, der auch gleichzeitig Balance bringt.

## Farbe:

Funkelndes Zitronengelb, helle und grüne Reflexe

## Nase:

Die Nase des 2021 Quars duftet herrlich markant und mediterran. Puristisch und rein, dabei aber gleichzeitig großzügig und einladend. Weiße Blüten von Mandel- und Orangenbäumen geben einen filigranen Takt vor. Frisch geschnittene Mandeln sowie die Haut der Mandarine sorgen für klare mediterrane Aromen sowie einen Mix aus Bitter und Sauer. Zart klingen Röstaromen von kaltem Rauch und Zedernholz an. Die Frucht ist gewohnt zaghaft. Dominanter wirkt da die Würze aus Wacholder und weißem Pfeffer nebst etwas Zimtabrieb.

Tabakblätter und ungeröstete Kaffeebohnen sorgen für Charakter und balsamische Intensität. Die Frucht ist mit etwas Grapefruit und Quitte zurückhaltend beschrieben. Fenchel und Anis drücken ihm zum Abschluss noch ihren Stempel auf.

## Gaumen:

Dieses Spiel führt er nahtlos am Gaumen fort. Rassig und schlank. Er verliert aber nie seine mediterrane Mitte und großzügige Wärme aus den Augen. Er zeigt Kante und lebt von einem linearen, subtilen Profil. Darüber hinaus offenbart er aber seine charmante, saftige Seite. Zurückhaltend in seine Säureausprägung, dafür aber markant in der Salzigkeit. Angenehme Bitterstoffe beleben ihn auf sehr positive Art und Weise. Im Nachhall zeigt er seinen nussigen Aromen wunderbar.