Familia Nin Ortiz

"La Rodeda" Velles Vinyes

2019, 750 ml

Spanien, Priorat

9930002867

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Lakritzgnocchi mit Orangensauce und Kardamom

(Gemüse & Vegetarisch)

Wagyu Beef mit Meersalz und Olivenöl, dazu Süßkartoffeln mit Rosmarin

(Fleisch)

Taube auf Holzkohle gegrillt mit roten Linsen und Pimientos de Padrón mit Rum-Limettencreme

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Informationen zum Wein:
Dieser Wein stammt von einem gerade einmal 0,4 Hektar umfassenden Weinberg, dessen Frucht bis vor ein paar Jahren noch als Mas d'en Caçador verarbeitet wurde. La Rodeda wird in den Appellationskarten als eigener Weinberg geführt, was Carles Ortiz und Ester Nin früher gar nicht bewusst war. Sie haben ihn immer zum Mas d'en Caçador hinzugerechnet. Das Besondere ist, dass dieser Weinberg fast zu 100 % mit ca. 80 Jahre alter Garnacha Peluda, auf Französisch*Lladoner Pelut*, bestockt ist, einer eigenen roten Grenache-Variante. Hinzu kommt, dass dieser Weinberg eine nördliche Ausrichtung hat und gleichzeitig zu den am höchsten gelegenen des gesamten Priorat gehört. Neben schwarzem Llicorella-Schiefer findet sich hier roter Quarzit. Die Trauben wurden als ganze vergoren und zu 100 % in neuen französischen Barriques ausgebaut.

Farbe:
Tiefdunkles Purpur, farbdicht bis zum Rand.

Nase:
Wow, was für eine Tiefe, was für ein Duft steht da im Raum. Frische, süße Brombeeren, warmer Heidelbeerkuchen, Süßholz, edler Tabak rauchige Noten, die an Islay Whisky erinnern. Das Ganze kombiniert mit salziger Brise, als stünde man am Meer. Dazu Trüffel und viele erdige Noten, fantastischer Holzeinsatz, extrem gekonnte Winzerkunst. Ein Meisterwerk kündigt sich an, kraftvoll und zugleich vielschichtig und finessenreich.

Gaumen:
Diese Frische katapultiert der 2019er La Rodeda Velles Vinyes vortrefflich auf die Zunge, saftig und faszinierend. Eine echte Erfüllung und eine Überraschung selbst für jemanden, der viele besondere Weine verkostet. Man sollte sich ein paar Flaschen sichern von diesem eleganten, kühlen und facettenreichen, energiegeladenen Tropfen, der in der großen Weinwelt echte Maßstäbe setzt!
Unbedingt mindestens 2 Stunden vorher öffnen und aus einem großen Rotweinglas genießen.