Alfredo Arribas

Trossos Sants

2022, 750 ml

Spanien, Montsant

9930001673

Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Bachsaibling aus dem Ofen mit geröstetem Spitzkohl und Semmelbrösel.

Gebratene Wachtel mit lauwarmem Apfel-Sellerie-Salat

Zwiebelsuppe mit Käsekruste

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.11.2024

Farbe:

Hell leuchtendes Strohgelb

Nase:

Die Nase lebt von reifem Kernobst in allen Facetten. Gedörrte Birne, Apfelkompott und Ofenquitte dominieren zunächst. Hinzukommen passende Gewürze wie Zimt und Nelke hinzu. Assoziationen an Tarte Tatin oder Bratapfel werden omnipräsent im Raum. Sobald sich dieser Kernobstschleier lichtet, wird er wilder und unberechenbarer, aber auch mediterraner. Klar und präzise baut er florale sowie etherische Nuancen auf. Das lässt ihn deutlich spannender wirken und lässt Platz für Komplexität sowie Eleganz. Die Blüten sind hell und erinnern eher an Mandel, Apfel und Orange. Salbei und Thymian vertreten ihre Heimat.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck zeigt er sogleich sein druckvolles und lineares Erscheinungsbild. Der karge Boden spiegelt sich sensorisch deutlich wider. Glücklicherweise von einer für mediterrane Verhältnisse zupackenden Säure gezeichnet. Das Kernobst, allen voran der Apfel in all seinen Facetten dominieren auch hier das Aromenbild. Das kalkige, geradlinige zieht sich lange am Gaumen durch. Mit einer leichten Abbruchkante versehen kommt dann Zitrusfrucht zum Vorschein, die auch einen leichten Bitterton mitbringt, der die Spannung aufrecht hält.