Portal del Priorat

Somni

2015, 5000 ml

Spanien, Priorat

9930001605

Carignan, Syrah

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rebhuhn in Carignan mit Puy-Linsen

(Wildgeflügel)

Lammschulter mit Labneh, Datteln und Kichererbsen

(Fleisch)

Gegrillte Auberginen, Linsen, weiche Eier und Dukkah

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.06.2018

Der bekannte katalanische Architekt Alfredo Arribas hat sich einer der interessantesten Neugründungen im Priorat und Montsant verschrieben. Vor rund 15 Jahren wandte er sich der biodynamischen Landwirtschaft und dem Weinbau zu. Seitdem hat er die Projekte Clos de Portal, Vins Nus Priorat und Gotes initiiert, und zwar neben den Weingütern Alfredo Arribas, Trossos und Vins Nus im Montsant. Von vornherein war für ihn klar, dass er zwar komplexe und in jeder Hinsicht besondere Weine würde erzeugen wollen, aber solche mit wenig Extraktion und Konzentration. Heute bewirtschaftet er rund 150 Hektar im Priorat und 50 im benachbarten Montsant mit teils über 100 Jahre alten Reben. Clos del Portal ist der Ausgangspunkt, klassisch Priorat mit dunklem Llicorella-Schiefer, Gotes liegt schon an der Grenze zum Montsant mit deutlich mehr Vegetation und vielen fossilen Böden, Vins Nus umfasst die Experimental-Weine aus dem Priorat.

Informationen zum Wein:

Der *Somni* ist eine Cuvée aus Cariñena und Syrah von vornehmlich alten Reben. Die Rebstöcke stehen auf 320 bis 360 Metern Höhe im Llicorella-Schieferverwitterungsboden mit hohen Eisenanteilen. Geerntet wurde in den ersten drei Oktoberwochen. Die Trauben wurden Beere für Beere aussortiert, über 24 Tage im Stahl-Fermenter vergoren und über zwölf Monate im großen französischen Holz ausgebaut.

Farbe:

tiefes Purpurrot

Nase:

Gibt man dem *Somni* viel Luft, dann entfaltet sich schon jetzt ein wunderbares und verschwenderisch reifes Bukett von Cassis, Pflaumen, Kirschen, Holunderbeeren, Schlehe und Blutorangen. All das findet sich gleichsam in Likör- wie auch in frischer Form. Arribas spielt hier mit der Überreife, ist aber so präzise, dass er sich genau auf dem Grat bewegt und nie die Balance verliert. Die satte Frucht wird unterlegt mit Lorbeer und Salbei, Lakritze, Mokka, Holzkohle, Torf und dunklem Tabak. Wie es sich für einen ausgewachsenen Wein aus dem Priorat gehört, findet sich eine klare, kühle, mineralisch wirkende Komponente im Duft, die auf unnachahmliche Weise die Wärme der Frucht ausgleicht.

Mund:

Am Gaumen ist der Wein natürlich ebenso reif und satt, wie es die Nase suggeriert hat. Das Schöne ist: Die satte Frucht wirkt dank der kühlen, frischen Komponente überhaupt nicht sättigend, sondern in höchstem Maße anregend. Der *Somni* verbindet Kraft und Saft, Eleganz und Anspruch, Herausforderung und Finesse. Es ist ein hedonistischer Wein, ein sinnlicher Wein, dessen vordergründige Frucht nie plump ist, sondern immer gepuffert wird von Mineralität und feiner Säure, elegantem Holz und feinem Tannin. Das ist sehr gekonnt gemacht.