

# Vinyes d'en Gabriel

## Cuvilà

 2021, 750 ml

 Spanien, Montsant

 9930000646

 Grenache

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Perlhuhn mit Bitterorangen und Fenchel Piment**

**d'Espelette aus dem Ofen**

(Geflügel)

**Langsam gerösteter Schweinebauch mit Five Spices**

(Fleisch)

**Couscous mit im Ofen geröstetem Wurzelgemüse,**

**Sternanis und Zwiebeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

## Informationen zum Wein

Alte Garnacha-Reben auf einer 500 Meter hoch gelegenen Anlage mit kreidigen, *Pedra de Guix* genannten Böden in La Figuera.

## Farbe

transparentes Kirschrot

## Nase

Der *Cuvilà Garnatxa fina de La Figuera* unterscheidet sich deutlich vom Geschwister namens *Finesse*. Dieser Wein ist etwas dunkler in der Farbe und auch im Duft. Er erinnert an eingelegte Kirschen und Brombeeren mit Wacholder, etwas warmer Hefe, warmem Waldboden und dunkler Schokolade, aber auch an Kräuter der Provence und etwas Zimt. Das macht ihn zu einem sehr charmanten Nasenschmeichler.

## Mund

Am Gaumen wirkt der Wein saftig und transparent mit einer lebendigen, typisch kalkgeprägten Säurestruktur. Geradezu straff präsentiert sich der *Cuvilà* mit feinem, aber festem Tannin und einem kühlen Zug. Auch hier schafft es Josep-Maria Anguera, die Garnacha bei dezenten 12,5 Vol.-% zu halten und so einen geradlinigen Wein zu erzeugen, der im Finale neben der dezenten Extraktsüße auch feine Bitternoten aufweist.