

 **Alfredo Arribas**

Tros Blanc Saleras

 2016, 750 ml

 Spanien, Montsant

 9930001636

 Grenache blanc

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Gerösteter Steinbutt mit Beurre Blanc und
glasierten Steckrüben**

(Fisch)

**Marokkanisches Hähnchen mit Harissa und
Couscous**

(Geflügel)

Geröstete Aubergine mit Sardelle und Oregano
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.10.2021

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb, helle Reflexe

Nase:

Die Nase macht einen fulminanten und intensiven Auftakt. Mandelkerne, getrocknete Wiesenkräuter, Heu und Austernschale bilden eine ungewöhnliche, aber äußerst stimmige Kombination. Reife Aprikosen und Mirabelle. Nelke und etwas Anis. Fenchel sowie Artischocke steuern reichlich vegetabile Noten bei. Orangenblüte sowie deren Zesten runden ihn lautstark ab. Äußerst mediterran. Er wirkt in sich ruhend und äußerst stimmig. Das Reifepotenzial von Garnacha Blanca ist bekannt und der Wein läuft nun zur Höchstform auf.

Gaumen:

Mit reichlich Zug am Gaumen zieht er den Spannungsbogen auf. Er setzt die Messlatte direkt hoch an und weis zu brillieren. Druckvoll und mit hoher Intensität zeigt er Frucht, Würze und feinste Mineralität. Die Aromen der Nase kommen in ähnlicher Ausprägung zum Vorschein. Vor allem die Kräuterwürze und Mandel stechen hervor. Die feine Säurestruktur trägt ihn ungemein in die Länge und haucht ihm dadurch enorm viel Eleganz ein. Die Mineralität ist angenehm und zurückhaltend. Für das heiße, trockene Klima wirkt er erstaunlich kühl. Voller Finesse und Länge. Ein Wein mit noch großem Potenzial, aber das Trinkfenster ist bereits geöffnet. Im Nachhall dann erneut gelbe Frucht, Kräuterwürze und Mandelkerne.