

Familia Nin Ortiz

Nit de Nin "Mas d'en Caçador"

 2019, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930002868

 Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete mit Balsamico-Marinade auf schwarzen

Linsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Barbecue mit Feigenrotkohl und Kartoffelwedges

(Fleisch)

Lammragout mit Kichererbsen Tacos und

Kreuzkümmel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Die Starönologin Ester Nin starte dieses Projekt im Jahre 2003 und hatte auf Anhieb Höchstwertungen der Internationalen Weinkritiker. Durch Ihre Arbeit als Bodegamanagerin und Önologin beim Weingut Clos i Terasses (Clos Erasmus) hat sie jede Menge Erfahrung in der Bereitung von Weinen der Weltspitzenklasse gesammelt. Die Parzelle Mas den Caçador, die die Grundlage für den Nit de Nin bildet, gehört zweifelsohne zu den spektakulärsten und besten Lagen der Region Priorat. Doch diese besondere Lage fordert auch ihren Tribut. Die Arbeit im Weinberg ist nur mit dem Maultier möglich, was angesichts der extremen Steillage keine leichte Aufgabe ist. Die Lage der Finca Planetes steht dieser kaum nach. Zusammen mit Ihrem Mann Carles Ortiz bewirtschaftet sie beide Parzellen komplett biodynamisch.

Farbe:

Tiefes Granatrot, mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2019er Nit de Nin "Mas d'en Caçador" präsentiert sich intensiv und duftig in der Nase.

Aromen von schwarzen Kirschen, eingelegten dunklen Beeren und Pflaumenmus verbinden sich mit dem Duft von edler dunkler Schokolade und orientalischen Gewürzen wie Nelke, Zimt und Kardamom. Der vorangegangene gekonnte Holzfassausbau ist in seinem jugendlichen Stadium deutlich zu erkennen und spiegelt sich in Form von Holzrauch und Vanille wider.

Gaumen:

Am Gaumen paart sich die süßliche Frucht mit einer markanten Mineralität und einer feinkörnigen und zugleich prägnanten noch jugendlichen Tannin- und Säurestruktur. Ein femininer und verspielter Wein, tipptopp zu Gerichten mit fruchtigen und gewürzintensiven Saucen.

Unbedingt mindestens 2 Stunden vorher öffnen und aus einem großen Rotweinglas genießen.