Terroir al Limit

Arbossar

2021, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001162

Carignan

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Seeteufel mit Peperonata

(Fisch)

Confierte Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen

(Geflügel)

Portobello vom Pilz mit glasierter Pastinake und Rote Bete-Jus

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.11.2023

Info:

2021 war selbst im Priorat ein heißes und trockenes Jahr. Aber genau zur Ernte wurde das Team um Dominik Huber immer wieder von Regenfällen überrascht. Alle drei bis vier Tage folgten Niederschläge, die sie vor große Herausforderungen stellten. Der Zugang zu den extremen Weinbergen wurde zunehmend gefährlicher und problematischer. Die Feuchtigkeit möchte niemand in den Trauben haben. Entsprechend waren die Selektion essentiell. Im Ergebnis ergaben sich sehr niedrige Alkoholwerte, die gerade so die untere Grenze der DOCa-Regularien von 13,5% Alkohol erreichten.

Die Sinnhaftigkeit dieser Regel sollte generell in Frage gestellt werden.

Dazu kommt, dass Dominik Huber mit 2021 feierlich das „Holz“ komplett verbannt hat. Nur neutrale Fuder und Beton finden Verwendung.

Arbossar basiert zu 100% Carignan. Die Lage befindet sich ca. 500m vom Dorf Torroja del Priorat entfernt. Die Reben sind komplett nach Norden orientiert und liefern unter den beiden Premier Crus Arbossar und Dits del Terra den deutlich kühleren Eindruck.

1,6 ha umfasst das Areal. Viele der Reben stammen aus Pflanzungen aus dem Jahr 1910. Arbossar lebt von den Kontrasten aus Sonne, Schatten und Wind. Die Lage ist extrem steil und liegt auf knapp 400 Höhenmetern.

Die Vergärung der ganzen Trauben sowie die Reife auf der Vollhefe im Zement dauert ca. acht Monate an.

Farbe:

Auffällig helles und zartes Kirschrot (für einen Priorato), leuchtend und mit hellen Rändern

Nase:

Im Kern zeigt Arbossar noch seine dunkle Vergangenheit. Dunkel beziehe ich hier auf die Aromatik und keineswegs auf eine Vergangenheit, die es nicht gelohnt hätte aufmerksam verfolgt und getrunken zu werden. Viel mehr spürt man noch diese Noten von Teer, Autoreifen und dunkelster Frucht im Hintergrund. Aber er singt heute laut und hell auf der großen Bühne. Statt Brombeere zeigt er Himbeere. Die Kirschen sind in 2021 sauer und nicht mehr süß. Er beweist Strahlkraft, Tiefe und Erhabenheit. Ein sehr erwachsener Wein. Thymian, grüne Olive und Pinienhauen versprühen seine mediterrane Herkunft. Man nimmt aber auch erdig-süße, dünn aufgeschnittene Rote Bete wahr. Etwas Mandelblüte und Hibiskus bringen ihm eine wechselfarbige, florale Eleganz.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beschreibt er diesen Wandel sofort. Es ist großartig zu sehen, wie das Duo Tatjana Peceric und Dominik Huber ihren Weg und Stil perfektioniert haben. Welch Frische und Leichtigkeit er versprühen kann. Gleichzeitig ist er voller Aromen und mit enormer Tiefe. Seidig, kühl und elegant fließt er über den Gaumen. Die Frucht reiht sich an einem roten Faden auf, der von seiner präsenten Säurestruktur gebildet wird. Nur ein feines Tannin begleitet ihn dabei in perfekter Balance. Die Würze kommt nun voll durch. Kaffir-Limettenblätter, neben Olivenbäumen und Rote Bete prägen den nachhall. Die mediterranen Komponenten aus Thymian, Rosmarin und Pinie wehen leicht um Hintergrund.