

## Portal del Priorat

# *Gotes del Priorat*

 2020, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001642

 Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Vegetarische Lasagne mit Tofu und Auberginen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seeteufel mit Kräuterkruste auf Rotweinrisotto**

(Fisch)

**Geflügelragout mit Tomaten, Oliven und Kapern**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2022

## Info zum Wein:

Die Grenache, Carignan und Syrah Reben stehen auf schwarzem Schiefer und rotem Ton in den höchsten Bergen von Vila del Lloar auf 350-450m und sind 20-40 Jahre alt. Vergärung im Stahltank mit einem Teil der Stiele und etwas Pigeage für 20 Tage und Reifung in französischen Holzfässern für 12 Monate. Minimaler Einsatz von Schwefel.

## Farbe:

Intensives Purpurrot mit deutlichen violetten Reflexen.

## Nase:

Der 2020er Gotes del Priorat duftet intensiv nach Sauerkirschen, Blaubeeren und Brombeeren, begleitet von deutlichen floralen und kräutrigen Aromen, die an Rosen, Veilchen, Lavendel, Thymian und Rosmarin erinnern.

## Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich mit der gleichen fruchtigen Frische wie in der Nase, begleitet von einer animierenden und feingliedrigen Säure und einer betörenden Mineralität, die ihm ein sehr schönes Gerüst verleiht. Die Tanninstruktur ist geschliffen und feinkörnig, der lange Nachhall verweist auf die Lagerfähigkeit dieses Tropfens, der sich bereits im jugendlichen Stadium hervorragend genießen lässt.

Ein wunderbarer Rotwein, der sich sehr gut auch zu Fisch und vegetarischen Gerichten einsetzen lässt.