

Terroir al Limit

Les Tosses

 2017, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001136

 Carignan

Alkoholgehalt: 14,00,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.07.2020

Christina Hilker: Der 2010er Les Tosses ist ein beeindruckender und berührender Wein, das bemerkt man schon unverkennbar in der Nase. Kühle Aromen des schwarzen Schiefers verbinden sich mit Noten von dunklem Tabak, Lakritz, Teer, edle Bitterschokolade und Kaffee. Dieses Wechselspiel von kühlen und warmen, erdigen Aromen wird begleitet von einer beeindruckenden Frucht, die an Brombeere, schwarze Johannisbeeren, schwarze Johannisbeerkonfitüre, Heidelbeerkompott, kandierten schwarzen Kirschen und Dörrpflaume erinnert. Mediterrane Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und Salbei runden das komplexe Aroma ab und verleihen ihm noch zusätzliche Frische.

Info:

Les Tosses ist ebenso ein „Vi d'altura“ wie Les Manyes. Die Carignan-Stöcke steht auf 650 Höhenmetern. Der Untergund ist der für das Priorat typische schwarze Schiefer – auch „licorella“ genannt. Der Ausbau erfolgt heute nur noch für 3 Monate in Stockinger-Fudern. Holz spielt also eine stark untergeordnete Rolle.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit hellen Reflexen

Nase:

Die erste Nase offenbart auch bei diesem Carignan von Dominik Huber flüchtige Erinnerungen an reife Amontillado aus Jerez. Carignan zeigt sich auch hier wild und rassig. Nie aufdringlich, sondern zurückhaltend und dezent. Die Reduktion wirkt hier schmeichelnd auf mich ein. Ein Wein, der seines gleichen sucht. Reineclaude, reife Zwetschgen und ein wenig Zimt machen sich bemerkbar. Auch mediterrane Noten wie schwarze Olive, Thymian und Pinien dürfen dabei nicht fehlen.

Gaumen:

Saftig und kühl. Schiefer pur. Carignan in einer positiv rustikalen Form. Sehr feingliedrig am Gaumen. Schwarze Olive, Pflaume und Thymian kommen im Nachhall wieder zur Geltung. Am meisten fasziniert mich diese Zurückhaltung, diese Unaufgeregtheit. Ein stiller Genießer. Les Tosses ist nicht laut, aber wenn er etwas sagt, hat das Gewichtung. Dominik Huber und sein Team haben es verstanden aus diesen alten Reben im Priorat eigenständige, große Wein herzustellen. Im Guide Michelin ist eine eigene Handschrift ein Indiz auf dem Weg zu drei Sternen. Huber hat dieses Kriterium in den letzten Jahren eindrucksvoll bewiesen. Keine Wunder also, dass die großen Weinkritiker hier seit Jahren an der Höchstbewertung kratzen.

Mal sehen, was der 2017er bringen wird. Für mich ist das in Sachen Carignan benchmark.