Portal del Priorat

Tros del Clos "Mas del Metge"

2017, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001621

Carignan

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Ofenkartoffeln mit Mojo Rosso, Kalamata Oliven und Pimentos de Padron (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Kalbsrouladen mit violetter Senfsoße, Karotten und Bratkartoffeln

(Fleisch, Kalb, Gemüse & Vegetarisch)

Knusprige Schweinshaxe mit Schwarzbier-Schalotten, Wirsing und Mandelknödeln

(Fleisch, Schweinefleisch, Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 02.02.2020

Farbe:

Der Wein zeigt sich in dunklem Purpur mit violettem Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Priorat wie es leibt und lebt; eine stolze, kräftige Pranke von einer Hand durchzogen von tiefen Furchen und von Zeichen der Zeit übersät, und doch voller warmherziger Geborgenheit. Dunkelbeerige Behäbigkeit von Zwetschgenröster, geschmorten Holunderbeeren und Blaubeeren entern das Glas. Umeboshi Aprikosen und Herzkirschen, sowie die Würze von Pfeifentabak, Zimtstange, Estragon und schwarzem Pfeffer runden ab und breiten aus. Zudem Zartbitterschokolade im klassischen und stimmigen Motto: Rum – Traube – Nuss.

Gaumen:

Stark und mächtig und dabei warmherzig und einfühlsam gibt sich der 2017 Mas del Metge Tros de Clos von Portal del Priorat von einer schier erhaben, majestätischen Seite. Ein kraftvoller satter Auftakt breitet sich am Gaumen aus und belegt mit stoffigem und körnigem Tannin. Bei moderater Säure zeigt dieser Carignan inbrünstige Standhaftigkeit und präsentiert überzeugt den Lokalkolorit seiner Herkunft.