

# Terroir al Limit

## Arbossar

 2017, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001133

 Carignan

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Pulpo, galizischer Art**

(Fisch)

**Calcots vom Holzkohlegrill und Aioli**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gazpacho von Tomate und roter Bete mit**

**Arbequina-Olivenöl und Fleur de Sel**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.07.2020

## Info:

Seit der Gründung ist das Weingut im ständigen Wandel. Dominik Huber verfolgt seit einigen Jahren die Vision, komplett ohne Holz im Keller zu arbeiten. Das heiße, trockene Priorat soll so zu mehr Finesse gebracht und die ohnehin warmen, kraftvollen Weine mit mehr Frische und Finesse gekleidet werden. Den Alkoholgehalt von 13,5% Vol. schreibt die D.O. für einen Wein mit Herkunftsbezeichnung ohne hin vor. In 2017 ist der Carignan aus der Lage Arbassar zu 100% aus dem Zementtank. Außerdem verfolgt Huber das Credo „Infusion statt Extraktion“ und möchte somit dem weiteren Auslösen von Farbe, Extrakt, Tannin und Intensität entgegenwirken. Die Trauben stammen von 108-jährigen Reben und erfahren nach einer frühen, aber physiologisch reifen Ernte eine Ganztraubenpressung. „Grappes entieres“ hat Huber in früheren Jahren in seiner Zeit bei Tom Lubbe von Matassa erlernt und für sich übernommen. Oxidation ist in der Korbpresse nicht wirklich erwünscht. Die Gärung dauert ca. 10 Tage bevor mit wenig Druck abgepresst wird. Dominik Huber hat eine „stark ausgeprägte Vision, wie das Priorat schmecken muss“. Er und seine Mannschaft sind immer bei den allerersten, die dort ernten, wofür sie auch lange belächelt wurden. Der heutige Erfolg spricht allerdings für sie und den eingeschlagenen Weg.

## Farbe:

Dunkles Kirschrot, helle Reflexe

## Nase:

In der Nase erinnert mich erstaunlicherweise an große Amontillado-Sherry auf Basis von Palomino Fino mit ordentlicher Reife. Lakritz und Veilchen, aber auch reichlich Cassis und Sauerkirschen. Auch unreife Mandeln und Rosmarin kommen zum Vorschein. Je länger man sich damit beschäftigt, desto grünere Töne kommen durch. Grün empfinde ich nicht als unreif, sondern eher als vegetabil. So auch abgeriebenes Gummi, wie man es von Autoreifen kennt (und ich mag diesen Ton bei mediterranen Weinen wirklich sehr gerne!!). Viel zu hell für einen Priorat nach Lehrbuch. Und je länger ich hier reinrieche, desto mehr finde ich Reinclaude und auch Schlehe im Glas.

## Gaumen:

Schon beim ersten Schluck fesselt einen diese Eleganz. Ist das wirklich Priorat? Der Wein wirkt plötzlich hellfruchtig und kühl. Die mediterrane Nase wird eindeutig bestätigt. Wirkt bei den ersten Schlücken raffiniert und von einem feinen Gebstoff gestützt. Eine präsente Säurestruktur lässt den Carignan feingliedrig und unendlich wirken. Gebratene Pimentos de

Padron kommen auch plötzlich zur Geltung. Und auch den charakteristischen Ton eines Amontillado empfinde ich hier wieder.

Diese Finesse möchte man zunächst kaum glauben. Der Wein wärmt am Gaumen ohne Frage, ist aber stets umhüllt von einem kühlen, seidigen Gewand. Der absolute Purist, Carignan pur, Mittelmeer pur. Der Abgang scheint nicht zu enden. Dieser helle, klare Ton nagelt sich förmlich fest.

2-3°C unter den gewöhnlichen Temperaturen bewirken hier wahre Wunder. Also bitte eher bei 14°C servieren als bei 18°C.