Terroir al Limit

Dits del Terra

2018, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001142

Carignan

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rucola-Polenta und Preiselbeeren

(Fleisch)

Rosa gegarte Taubenbrust mit Artischockenböden und Mangold, Portweinjus

(Geflügel)

Geröstete Möhren mit Harissa und Granatapfel sowie Kirchererbsenpüree

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.04.2021

Info:
Seit der Gründung ist das Weingut im ständigen Wandel. Dominik Huber verfolgt seit einigen Jahren die Vision, komplett ohne Holz im Keller auszukommen. Dits del Terra ist eines der wenigen Cuvees, die zu 100% in Stockinger-Fudern heranreifen. Das heiße, trockene Priorat soll so zu mehr Finesse getrieben werden und die ohnehin warmen und 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. Außerdem verfolgt Huber da Credo „Infusion statt Extraktion“ und möchte somit dem weiteren Auslösen von Farbe, Extrakt, Tannin und Intensität entgegenwirken. Die Carignan-Reben entstammen einem heißen Südhang und werden deutlich früher gelesen als der kühlere Arbossar. Huber nannte den Dits del Terra aufgrund der Fruchtkonzentration wohl auch gerne fürher „US-Cuvee“. Nach der Ernte erfährt das Lesegut eine Ganztraubenpressung nach gleichem Schema wie die anderen roten Cuvees. „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:
Dunkel leuchtendes Kirschrot

Nase:
2018 Dits del Terra startet gewohnt dunkel und üppig. Lakritz, Teer und dunkle Schokolade stehen Brombeeren und Cassis gegenüber. Schwarze Olive trifft auf Rosmarin, Salbei und Thymian. Graphit, Minze und Eukalyptus liefern reichlich etherische und kühle Elemente. Aber vor allem finden sich im Glas Veilchen und Stiefmütterchen, die mit schwarzem Pfeffer, Wacholder sowie der kühlen Schiefernase um die Wette kämpfen, wer hier aromatisch das Rennen macht.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er dann konträr zu den dunklen und konzentrierten Erkenntnissen aus der Nase. Sauerkirsche und rote Johannisbeere kommen saftig, säuerlich, aber intensiv-fruchtig um die Ecke. Viele kühle und zarte Elemente machen sich plötzlich breit. Der Dits del Terra verlieht jeglichen üppigen Charakter und ruft das Wort „Eleganz“ laut in die Welt

hinaus. Die Säure ist präsent, aber perfekt integriert. Der Schiefer hinterlässt deutliche Spuren in Form von rasiger Würze und kühler Mineralität. Seidig und galant kleidet er den Mundraum aus. Kraft erscheint plötzlich so feingliedrig, feminin und zerbrechlich. Nur ein ganz feines Tannin schmeichelt unterstützend am Gaumen. Im Nachhall breitet sich dann Sauerkirsche mit Heidelbeeren zu einem phänomenal langen Finale aus.