Portal del Priorat

La Solana dels Marges

2019, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001654

Carignan

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Lammröllchen und Pilze am Spieß (im Backofen oder am Grill gebraten), dazu mediterrane Kräuter

(Fleisch)

Escalivada (gebratenes Gemüse, kalt serviert. Typisch mediterran)

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 01.08.2023

Informationen zum Wein:

Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Rotwein stammen aus einer Einzellage, die im Jahr 1911 mit der Sorte Cariñena (Carignan) bepflanzt wurde. Die alten Buschreben wachsen an einem steilen, nach Nordosten ausgerichteten Hang auf einer Höhe von 370 Metern, der die berühmten Llicorella-Schieferböden des Priorats enthält. Das Weingut Clos del Portal bewirtschaftet die Lage biodynamisch. Die Vergärung der Trauben erfolgte mit den Rappen, gefolgt von einer 18-monatigen Reifung in einem einzigen Bocoy aus französischer Eiche.

Farbe:

Sattes Kirschrot

Nase:

Das ausdrucksstarke Bukett zeigt große Frische und Tiefe, mit Noten von Eisen sowie anregenden floralen und krautigen Aromen. Typisch für Cariñena ist auch die dunkle Frucht. Insgesamt ist die Nase wahnsinnig attraktiv, intensiv und verführerisch. Expressivität, Komplexität und Klarheit gehen ineinander über. Die kühle Mineralität erdet den Wein, was ebenfalls ein klassisches Merkmal der Cariñena ist.

Gaumen:

Der Wein verbindet auf fabelhafte Weise elektrisierende Frische und Spannung mit der Priorat-typischen Kraft und Reife. Das Gewächs ist konzentriert, aber nicht schwer. Das reichhaltige Tannin ist reif und feinkörnig und überhaupt nicht adstringierend. Der vibrierende, sehr lange Abgang wird von einer nervigen Säure getragen. Kurzum: La Solana dels Marges steht für kraftvolle Eleganz und besitzt eine große eigenständige Persönlichkeit. Die Zeiten, in denen die Rebsorte Cariñena als „rustikal“ belächelt wurde, sind definitiv vorbei.