Portal del Priorat

Gotes del Priorat

2023, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001678

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Auberginеneintopf

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 06.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser biozertifizierte Rotwein stammt aus dem katalanischen Weingebiet DOQ Priorat. Er ist aus 40% Garnacha, 40% Cariñena und 20% Syrah gekeltert - ein Blend, wie man ihn häufiger in dieser für ihre Schieferböden bekannten Bergregion vorfindet. Die 20 bis 40 Jahre alten Reben wachsen auf 450 Metern Höhe — eben auf besagtem Schieferboden, sowie auf einem eher unüblichen roten Kreideboden, wie er an manchen Stellen nahe des Montsantgebirges zu finden ist. Der Gotes del Priorat 2023 hat 14% Alkohol und wurde teils mit den Rappen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgte 12 Monate in Fudern und Eichenfässern.
Farbe:
Im Glas zeigt der Wein eine kirschrote Farbe von mittlerer Intensität.

Nase:
In der Nase treten rote Fruchtaromen, insbesondere Kirsche und Waldbeeren hervor.

Gaumen:
Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit weichen Tanninen und einem runden, mittleren Körper. Noten von Tabak und Rauch sind im Hintergrund wahrnehmbar, dazu ein Hauch von Pfeffer und eine leichte Bitterkeit im Abgang, was auf eine Mitvergärung der Rappen hinweist und trinkanimierend wirkt. Geschmacklich deutet die reife rote und blaue Frucht auf die mediterrane Herkunft dieses Weins hin. Zugleich hat er die Frische und Spannung eines klassischen Bergweins, was in der Kombination für einen schönen Trinkfluss sorgt und echte Klasse hat.