

## Portal del Priorat

# *Negre de Negres*

 2021, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001664

 Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rinderstreifen und Wildbrokkoli mit Soja-Sauce aus dem Wok  
(Rind)

Kaninchen mit Oliven und Kräutern aus dem Ofen (Kaninchen)

Gemüse-Cassoulet mit Rauchsalz (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2024

## Herkunft

Dies ist der Gutswein von Clos del Portal, der alle Lagen vereint. Vorherrschend ist Grenache, vor Carignan und Syrah. Alle Reben sind zwischen 20 und 65 Jahre alt. Die jüngeren Reben stammen aus einer *selection massale* der älteren. Die Reben stehen auf 450 bis 500 Metern Höhe und wurzeln alle im schwarzen Llicorella-Schiefer in Verbindung mit unterschiedlichen anderen Komponenten. Gelesen wurde zwischen der zweiten September- und der zweiten Oktober-Woche. Nach dem Entrappen wurde spontan im Holz und im Edelstahl vergoren und die unterschiedlichen Partien 15 Monate lang in Fudern und franz. Fässern ausgebaut.

## Farbe

Leuchtendes, leicht transparentes Rubinrot

## Nase

Der *Negre de Negres* ist deutlich weniger dunkel in der Farbe und auch deutlich weniger vom Holz geprägt als früher. Er hat sich dem Zeitgeist angepasst, bleibt aber weiterhin ein leicht rauchiger, erdiger und dunkelbeeriger Wein mit einer schönen Gewürz- und Gesteinsnote. Er wirkt im Duft angenehm präzise und klar.

## Gaumen

Am Gaumen setzt sich diese Klarheit und Präzision fort. Der Wein ist reif und saftig aber nicht allzu konzentriert, dafür agil mit klarer Gewürz-, respektive Süßholznote und etwas Pfeffer, fleischigen Noten, etwas Fleischextrakt, dunkler Frucht und einem in angenehmer Weise rustikalen Tannin.