

 **Alfredo Arribas**

# *Gotes del Montsant*

 2019, 750 ml

 Spanien, Montsant

 9930001643

 Carignan, Grenache

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Rote Bete-Carpaccio mit Walnüssen, Thymian und**

**Balsamico**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rochen mit Himbeeren, wilder Minze, gepufftem**

**Buchweizen und jungen violetten Kartoffeln**

(Fisch)

**Reh mit eingelegten Sauerkirschen, Wildkräuter-**

**Salat und Selleriepüree**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2022

## Info zum Wein:

Die extremsten nördlichen Weinberge, die höchstgelegenen Gebiete der Ausläufer der Serra del Montsant, im Naturpark in der Nähe von Vila de Cornudella. Kalkhaltige Böden, Carignan und Grenache, von 40-65 Jahre alten Reben  
Spontanvergärung, mit den Rappen im Stahltank mit etwas Pigeage für 20 Tage und Reifung in französischen Holzfässern für 9 Monate. Minimaler Einsatz von Schwefel.

## Farbe:

Intensives Purpurrot mit deutlichen violetten Reflexen.

## Nase:

Der 2019er Gotes del Montsant duftet elegant nach Rosen, Veilchen, hellen roten Früchten, wie Waldhimbeeren, roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, und zugleich nach Pflaumenmus, dunklem süßem Brot und Süßholz, mit zart rauchiger Note. Ein bezaubernder und erfrischender Rotwein mit viel Ausdruck und Tiefe.

## Gaumen:

Seidig, saftig und belebend gleitet er den Gaumen hinab mit anregender rotbeeriger Frucht, belebender Säure und Finesse. Dieser Rotwein zeigt sich ausdrucksstark und zugleich schwebend, Priorat ungeahnt feingliedrig und filigran mit einer Frische, die wahrlich betörend erscheint. Das lässt ihn zum wunderbaren Speisenbegleiter werden, auch zu Fisch und vegetarischer Küche.