Terroir Sense Fronteres

Guix Vermell

2018, 750 ml

Spanien, Montsant

9930000721

Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete im Salzteig mit Basilikum-Pesto und gegrilltem Feta

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammrücken, Chimichurri, gebackene Süßkatoffeln

(Fleisch)

Roastbeef, mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.04.2021

Info:
Dominik Huber & Tatjana Peceric, Head Winemaker von Terroir al Limit und Terroir Sense Fronteres, stehen als Doppelspitze hinter diesen Weinen. Das Duo hat sein Portfolio der hochgelobten Weine aus dem Priorat um die Nachbarregion Montsant erweitert. Die Spitzen-Cuvée des neuen Projekts heißt Guix Vermell und stammt aus der Lage Montalts in direkter Nachbarschaft seines Les Manyes. Nur eben auf der anderen Seite der Gemarkung. Für beide Weingüter gilt die Dreistufigkeit aus Region, Dorf und Grand Cru, wie wir dies aus dem Burgund kennen: Bourgogne, Village und Grand Cru. Das Premier Cru entfällt vorerst. In beiden Projekten ist die Zielrichtung so ausgelegt, dass die Weine kühl und voller Finesse in die Flasche kommen. Bei der Bodega Terroir Sens Fronteres ist dies durch das Entfernen von Holzgefäßen umgesetzt worden. Beton und Ton kommen zum Einsatz. Bei Terroir al Limit hat man sich in den letzten 15 Jahren vom kleinen Holzfass zum Fuder entwickelt. Auch hier wird dies der nächste Schritt sein.
Der Guix Vermell wird aus der Rebsorte Garnacha Fina gekeltert. Diese gilt in der Region um La Figuera als das Nonplusultra. Im Jahrgang 2018 hat er davon 1600 Flaschen gefüllt.

Farbe:
Dichtes, funkelndes Kirschrot

Nase:
Der Guix Vermell wirkt absolut dunkel und tiefgründig. Dabei vermittelt er nicht ansatzweise ein Gefühl von Fülle oder Schwere. Und wir alle wissen, dass Garnacha die Basis der größten Kaliber spanischer Rotweine sein kann. Er ist durchströmt von Dunkelheit, Kühle, Eleganz. Absolut schwerelos schwebt er im Glas. Kaum Veränderung. Ein absolutes Manifest. In der Modebranche würde man dieses zeitlose Wunderwerk das „kleine Schwarze“ nennen. Immer passend, nie aus der Mode.
Er zeigt dabei dunkle, fast schwarze Früchte wie Brombeere, Cassis und schwarze Johannisbeeren. Etwas Teer, Leder und Lakritz untermauern dieses Farbschema. Oliven, Rosmarin und Wacholder steuern mediterrane und etherische Elemente bei. Weißer Pfeffer und eine fast blutig anmutende Nase lassen fast an Syrah von der nördlichen Rhône denken.

Gaumen:
Er packt am Gaumen fest zu. Mit ordentlich Druck und einem fesselnden, aber feinkörnigen Tannin erfüllt er den Mundraum mit dem ersten kleinen Schluck. Die Adjektive dunkel, kühl und elegant sind auch hier absolut zutreffend. Fast seidig kleidet er den Gaumen aus. Die mediterrane Würze schlägt deutlich durch. Fleischig und saftig zugleich. Er macht richtig

Appetit auf mehr. Im Nachhall wirken dezente Röstaromen und lassen die Gedanken sofort an das neue Grill-Kochbuch schweifen.