Portal del Priorat

Somni

2018, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001657

Carignan, Syrah

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

klassische Lasagne Bolognese.

Brassato mit Spitzpaprika, einem Püree von Kartoffeln, Parmesan und Olivenöl.

Rote Bete-Cremolata mit Petersilien-Minze-Salat und Feta

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.05.2025

Info:

Der Wein gedeiht auf den Hängen und Terrassen von Mas del Portal. In 320 – 360 Höhenmetern stehen Carignan und Grenache auf purem Schiefer. Das Alter der Reben schwankt von 20 zu 75 Jahren.

Mit einer relativen Pflanzdichte von 5000 Stöcken je Hektar wird hier gearbeitet. Die Fermentation dauert 22 bzw. 24 Tage an und findet in konischen Stahltanks statt. Der Ausbau erfolgt für 15 Monate in Fudern und großen Fässern französischer Eiche.

Farbe:

Dunkelviolette mit hellem Rand und einem kaminroten Reflex

Nase:

In der Nase offenbart er eine wilde Mischung aus süßer und herber Frucht, wie Süßkirsche, Maulbeere und Waldhimbeere. Begleitet von Gewürzen wie Zimt, Nelke, schwarzem Pfeffer. Dazu kommen tiefe Umami-Töne: schwarze Olive, Bratensaft, Maggi, und Liebstöckel. Aus dem Kräutergarten kommen dazu sehr treffende, mediterrane Nuancen ins Spiel. Rosmarin, Salbei und getrockneter Oregano.

Gaumen:

Am Gaumen kompakt, auch hier fleischig und dicht. Die Frucht ist ein Bestandteil aber nicht vordergründig. Viel intensiver kommt seine saftige, fleischige Seite zur Geltung mit Liebstöckel-Aromatik, mit Würze, mit viel Charakter. Rosmarin, Oregano, schwarze Olive und ebenso ein bisschen wie gegrilltes, durchwachsenes Fleisch. Ein Hauch grüner Walnuss. Die mediterrane Nuance ist ganz dezent im Nachhall zu erkennen mit all seinen ätherisch-balsamischen und charakterstarken Seiten.