Familia Nin Ortiz

Selma

2018, 750 ml

Spanien, Catalunya

9930002866

Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilze und Haselnüsse geröstet auf Artischockenboden mit Arbequina Olivenöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Fasan mit Champagnerkraut, Maronen und Iberico Schinken

(Geflügel)

Steinbutt mit Algenflocken, Sepia Beurre Blanc und grünem Spargel

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Informationen zum Wein:
Er stammt aus einem Weingarten namens El Plà de Manlleu in Ester Nins Heimat in Alt Penedès. Sie und Carles Ortiz haben dort auf einem Hektar einen gemischten Satz aus Roussanne, Marsanne, Chenin blanc und Parellada Montonegra gepflanzt. Die Reben stehen in 750 Metern Höhe auf Ton und Kalkstein. Nach der Ernte werden die Trauben langsam gepresst und im Barrique sowohl vergoren als auch ausgebaut.

Farbe:
Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase:
Der 2018er Selma de Nin ist ein fesselnder Tropfen, das macht sich schon in der Nase bemerkbar: reife Birne, Grapefruit, Orangenzeste, Bananenschale vermischt mit weißen Blüten, Ingwer und Anis. Mit dem Sauerstoff, den er einfordert, treten feine und cremige Vanillenoten und etwas Butter hinzu, die auf den vorangegangenen Ausbau im kleinen Holzfass verweisen. Deutlich zu erkennen sind Noten von getrockneten Wiesenblumen, viel jodige, rauchige Noten, kühle Frische pur!

Gaumen:
Am Gaumen überrascht dieser Top-Weißwein mit viel Facette und Frische. Seine saftige Frucht verbindet sich mit einer ausgeprägten Salzigkeit und einer animierenden Säure. Die ausgeprägte Phenolik verleiht ihm eine unglaubliche Tiefe. Der perfekte Weißwein mit einer Struktur, die wunderbar mit Salzwasserfisch und Wildgeflügel harmoniert. So jugendlich, dass man ihn getrost noch ein paar Jahre lagern könnte. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt genießen möchte, tut gut daran ihn zu dekantieren und in großen Gläsern zu servieren. Auch ein Tag der Öffnung im Kühlschrank lässt ihn gewinnen.