

Instabile No.9 Mea Culpa

 2018, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001631

 Grenache

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Falafel in aromatischer Tomatensauce mit Zimt,

Korinader, Mandeln und Rosinen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rouladen vom Schwertfisch mit geschmorten

Blutorangen in Olivenöl mit Oregano und schwarzen

Oliven

(Fisch)

Lamm-Köfte mit Auberginen-Creme

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 28.04.2021

Die Vins Nus-Serie von Alfredo Arribas ist eine Familie von Weinen mit minimaler Intervention aus dem Norden der Region. Sie stammen aus Höhenlagen und sind die radikalere Alternative zu Arribas Weinlinien aus dem Montsant und Priorat. Charakterisiert durch kontrolliertes Weglassen werden sie praktisch ohne den spürbaren Einfluss von Eichenfässern, ohne übermäßige Extraktion, ohne Sulfite und Enzyme produziert. Mit markantem Gerbstoffgerüst als Rückgrat sind sie ausgelegt für einige Jahre Flaschenreife.

Die InStables sind Weine aus der Vins Nus-Serie werden ohne jeglichen Eingriff produziert und verzichten auf Herkunft sowie auf Jahrgangs-Kontinuität. Sie sind Etüden in der Kunst der "Assemblage", der Vermählung der Trauben in traditioneller, handwerklicher Kellerarbeit - Wine Craftwork, wie Arribas es gerne nennt. Die Nummern der Serie bezeichnen die fortlaufenden Projekte aus der Reihe.

Der Mea Culpa ist das neunte Projekt aus der Reihe InStabile und widmet sich dem reinen Ausdruck der Grenache. Gewachsen auf 450-500 Metern ist der Mea Culpa eine Cuvée aus Garnacha Tinta und Garnacha „peluda“, einer dickschaligen, säurebetonten Mutation der Grenache Noir. Die Trauben wurden zur Hälfte entrappt und zur anderen Hälfte mit Stengeln spontan im Stahl vergoren. Die eine Hälfte reifte in Keramik-Eiern, die andere verblieb im Edelstahl, bevor man die ungleichen Partien zusammenlegte und ungefiltert und ungeschönt füllte.

Nase:

In der Nase ist der 2018 Mea Culpa InStabile No 9 von Alfredo Arribas vorerst reduktiv, nasse Steine und Tafelkreide garnieren die zaghafte Frucht, die sich arg zugeknöpft zeigt und erst mit ausreichender Belüftung etwas redseliger wird. Rote Bete und die Blätter vom Johannisbeer-Strauch setzen vegetabilbe Akzente, dazu kommen würzige Aromen nach schwarzen Walnüssen, Süßholz und ungeröstetem Kaffee.

Mund:

Der Antrunk ist zunächst geprägt von etwas Kohlensäure, was jedoch keinen Mangel darstellt. Wem das als Stilmittel nicht behagt, greift beherzt zur Karaffe und stürzt den instabilen Burschen kopfüber in den Hohlkörper. Saftig frisch mit herbem Gerbstoff verabschiedet sich das CO2 alsbald und lässt ihn in vibrierender Transparenz über den Gaumen gleiten. Das Spiel von Frucht, Würze und zartbitterem Gerbstoff verleiht ihm eine eigentümliche Attraktivität und vor allem rasanten Trinkfluss.