

Terroir al Limit

Terra de Cuques blanc

 2021, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001156

 Grenache blanc, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebackene Artischockenböden mit Zitronen-

Crème Fraîche

(Gemüse & Vegetarisch)

Maishähnchenbrust und Maiskolben vom Grill

(Geflügel)

Gebratener Pulpo galizischer Art mit Salzkartoffeln

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.10.2023

Info:

Terra de Cuques stammt von einem Weinberg in La Morera del Montsant und steht auf 400 bis 600 Höhenmetern. Im Untergrund findet man Schiefer, aber auch Kalk. 60% der Cuvée stellt Grenache Blanc und 40% fallen auf Pedro Ximenez.

Ganztraubengärung für fünf Tage in Stahl und Beton. Im Anschluss reift er für sechs Monate in Zementtanks. Im Prozess greift man auf traditionelle Techniken zurück. Extraktion, Oxidation und Mazeration finden Anwendung für diesen komplexen, tiefgreifenden Wein.

Farbe:

Intensiv leuchtendes Goldgelb mit zarten, hellen Reflexen

Nase:

Würzig und wild duftet der 21er Terra de Cuques von Dominik Huber aus dem Priorat. Er weist Nuancen von Heu und getrockneten Kräutern auf und ruft laut seine mediterrane Herkunft in die Welt. Thymian, Rosmarin und Mandelblüte stehen exemplarisch für die Region. Fenchel, Artischocke und frische Erbse unterlegen ihn mit vegetabilen und etherischen Nuancen. Koriander- und Fenchelsaat sowie Pinienhaine und Kiefernadeln schlagen in die gleiche etherische Kerbe. Er weist nur wenige fruchtige Aspekte auf. Etwas Quittenchutney, ein Hauch Mirabelle und ganz leise etwas Cantaloupe-Melone. Ein wahrer Charakter- und Herkunftswein.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich Terra de Cuques füllig, konsequent und straff. Anfänglich lässt er Spielraum seine gelben Aromen und die Kräuterwürze entfalten zu können. Dabei wirkt er sehr engmaschig und kompakt, ohne schwerfällig zu werden. Seine feine etherische Nuance wird zunehmend von der mediterranen Komponente abgelöst. Warm und doch kühlend. Er erinnert an nasse Steine und weist viele mineralische Aspekte auf. Im Nachhall voller Finesse und lange anhaltend. Er baut enorm viele florale Aromen auf, die deutlich an Mandel- und Orangenblüte erinnern.