Clos i Terrasses

Laurel

2021, 1500 ml

Spanien, Priorat

9930000830

Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Maroni-Spätzle mit Ofenkürbis und Röstzwiebelschmelz

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Kalbsschulter mit gegrilltem Rosenkohl und Kartoffelgratin

(Fleisch)

Gegrillte Lamm-Merguez mit Mojo Rosso und Süßkartoffel Fritten

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.12.2023

Gemeinsam mit René Barbier und Alvaro Palacios gehört Daphne Glorian zum Dreigestirn der Pioniere dessen, was heute die Größe der Weine des Priorats ausmacht. Berühmt wurde Clos Erasmus. In den späten 1980er Jahren gründete Glorian Clos I Terrasses und setzte von Beginn an auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung. Die Cuvée Laurel besteht aus vornehmlich Grenache Noir sowie Syrah und Cabernet Sauvignon. Der Wein wird in gebrauchtem Holz und Amphoren ausgebaut.

Farbe:
Der Wein zeigt sich in dunklem Purpur mit violettem Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:
Tiefgründig und trotz seiner Jugend sehr großherzig zeigt sich der 2021 Laurel von Clos I Terrasses in der Nase. Dunkle Frucht erinnert an Preiselbeeren und Cranberries vereint mit gedörrten und eingekochten Schwarzkirschen. Dazu kommen die Würze von schwarzem Tee, zartgeräucherter Entenbrust und das, Süße suggerierende, Aroma von Kakaobohnen sowie ein Hauch von Amaretto.
Sich vielschichtig wandelnd wird Lust bereitet auf den ersten Schluck.

Gaumen:
Satt und ausgeprägt in seiner dunkelbeerigen Frucht doch ebenso konsequent trocken tritt dieser stolze Katalane aus Gratallops am Gaumen auf. Eine belebende Säure gibt dem durchaus tanninkräftigen Körper dieses Weines Bewegungsfreiheit sowie Trittsicherheit und bringt ihn ins Gleichgewicht. Zeit und Luft bringen seine weiterhin ungezähmte Kraft in eine ausbalancierte Ruhe; ergo: unbedingt rechtzeitig vor Genuss öffnen und/oder dekantieren.