

Terroir al Limit

Les Tosses

 2010, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001014

 Carignan

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Nieren vom Kaninchen geschmort mit Pata Negra

Schinken, Oliven und Salbei

(Fleisch, Innereien, Nieren, Speck, Schinken (Schwein),

Obst & Nüsse, Oliven)

Hasenragout mit Wacholder und

Rosmarinkartoffeln

(Gemüse & Vegetarisch, Wild, Hase, Kartoffel)

Taube unter der Lakritz Kruste mit Cassis Sauce und

Vanille Couscous

(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Wildgeflügel,

Taube)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.11.2012

Farbe:

Tiefes Schwarzrot, fast keine Aufhellung zum Rand hin, violette; bläuliche Reflexe.

Nase:

Der 2010er Les Tosses ist ein beeindruckender und berührender Wein, das bemerkt man schon unverkennbar in der Nase. Kühle Aromen des schwarzen Schiefers verbinden sich mit Noten von dunklem Tabak, Lakritz, Teer, edle Bitterschokolade und Kaffee. Dieses Wechselspiel von kühlen und warmen, erdigen Aromen wird begleitet von einer beeindruckenden Frucht, die an Brombeere, schwarze Johannisbeeren, schwarze Johannisbeerkonfitüre, Heidelbeerkompott, kandierten schwarzen Kirschen und Dörripflaume erinnert. Mediterrane Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und Salbei runden das komplexe Aroma ab und verleihen ihm noch zusätzliche Frische.

Gaumen:

Nicht weniger beeindruckend als in der Nase präsentiert sich der 2010er Les Tosses am Gaumen. Die dunkle Frucht, die sich aufgrund der Jugendlichkeit herber präsentiert als in der Nase wird von einer anregenden Mineralität und einer den Gaumen fordernden Tannin Struktur und Säure begleitet. Man verspürt durch die Kraft und die Strenge dieses Ausnahmeweines hindurch das gewaltige Entwicklungspotential und sollte ihm unbedingt die benötigte Zeit lassen um sich zu entwickeln.