

# *El Mas de l'A., Racorell*

 2020, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001650

 Grenache

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l

## Speisempfehlungen

von Thomas Götz

**Paella mit Kaninchen**

(Wild)

**Gegrillter Schwertfisch**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 30.04.2023

## **Informationen zum Wein:**

El Mas de l'A ist das neueste Projekt von Alfredo Arribas im DOQ Priorat. Sein Rotwein Racorell 2020 ist ein Blend aus der weit verbreiteten Rotweintraupe Garnacha Tinta sowie deren selten vorkommenden Mutationen Garnacha Peluda und Garnacha Gris (Graue Grenache). Die Spontanvergärung des Weins erfolgte in Betontanks. Anschließend reifte der Wein für 12 Monate in Fudern und Halbstückfässern.

## **Farbe:**

Kirschrot mit violetten Rändern

## **Nase:**

Racorell hat eine auffallend frische und expressive Nase von knackigen roten Beeren, floralen Aromen und einer zarten Pfeffernote. Das Bukett ist nicht nur aromatisch äußerst anregend, sondern hat auch einen eigenen Charakter.

## **Gaumen:**

Am Gaumen ist der Wein total saftig und frisch und mit einem wunderbar geradlinigen Säurezug ausgestattet. Er hat eine seidige Textur, feinkörniges Tannin und eine elegante Rotfruchtigkeit. Der Abgang ist von mittlerer Länge. Das trinkt sich gefährlich leicht weg. Mit dem schweren, dichten und holzbetonten Priorat, wie man es noch vor 15 Jahren kannte, hat dieser Wein überhaupt nichts zu tun. Hier richtet sich der Blick ganz klar auf die Trinkbarkeit. Sicher ist Racorell ein großartiger Begleiter für viele Gerichte.