Vins Nus

Siuralta Morat

2017, 750 ml

Spanien, Montsant

9930001607

Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenfrischkäse mit Brombeercoulis, Minz Öl und schwarzen Nüssen (vegetarisch)

(Käse, Frischkäse, Nüsse (Schalenobst), Vegetarische Gerichte)

Lotte im Speckmantel auf gedörrtem Tomaten Ragout mit schwarzen Oliven, Basilikum und Minze

(Fisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Seeteufel, Oliven)

Gegrillte Rehnüsschen mit Rosmarin Kirschen

(Wild, Reh, Steinobst)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.03.2019

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2017 Sirualta Morat von Alfredo Arribas Vins Nus aus 90% Syrah und 10% Viognier nimmt keine Geiseln. Mit dunkler, schwarzer Kirschfrucht und Granatapfelkernen im Auftakt folgt nach leichter Reduktionsnote und Noten nach schwarzem Pfeffer die geballte Ladung Syrah. Vollreif und würzig erinnert sie an Cassisblätter und Brombeerlaub mit Noten nach Schokolade und gedörrtem Rindfleisch.

Mund:

Im Antrunk ist die satte, saftige Frucht dank präsenten Mineralik und des Verzichts auf jegliche Schwefelzugabe kühl gebettet. Mit ordentlichem Grip nimmt der Null-Intervention Wein schnell Fahrt auf und fließt in ordentlicher Geschwindigkeit über des Zechers Gaumen. Gewachsen auf rotem Lehm auf ca. 780 Metern ü.N.N. vereint er die Kraft und die Würze der Syrah mit trinkanimierender Frische und satter, hedonistischer Frucht.