Terroir al Limit

Terra de Cuques negre

2017, 1500 ml

Spanien, Priorat

9930001131

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Frischer Weisskäse mit geräucherter Rote Bete, Wildkräuter-Salat und Dill-Öl

(Gemüse & Vegetarisch)

Tagine mit Stockfisch, Quitten und Raz El Hanout

(Fisch)

Geschmorter Hase mit Wacholder und Lorbeer

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 17.04.2020

Farbe:
Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Der 2017 Terra de Cuques Negre von Terroir al Limit ist eine Cuvée aus 50% Carignan und 50% Grenache Noir von Schiefer und lehmhaltigen Schieferböden. In der Nase reichhaltig mit warmem Charakter und tief dunkler Frucht nach Schwarzkirschen, Maulbeeren und Holunder. Würzig umrissen von Lorbeer, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven ist die balsamische Kopfnote fruchtig unterbaut.

Mund:
Mit saftigem Antrunk schwebt die dunkle Frucht wie eine Drone über der distinktiven Llicorella Schiefer-Note des Priorat. Extraktreich wird sie durch den lebendigen Säurenerv schnell beschleunigt und nimmt rasant Fahrt auf. Die reifen, samtigen Tannine steuern eine trinkanimierend herbe Note bei und vereinen Saft und Finesse in feinem Zwirn. Ein Priorat in burgundischem Gewand ohne sein Heimat zu verleugnen.