Terroir al Limit

Dits del Terra

2019, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001158

Carignan

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gazpacho von Tomate und Rote Bete mit Arbequina-Olivenöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Fenchel-Auflauf mit getrockneten Tomaten, grünen Oliven, Sardellen

(Fisch)

Geschmorte Kaninchenkeule mit karamellisierten Karotten

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2023

Info:

Dits del Terra entstammt den nach Süden orientierten Hängen Torrojas, die der Sonne vollkommen ausgesetzt sind und natürlich auf Schiefer stehen. Das klingt zunächst nach fettem Priorat und nicht zeitgemäß. Dits del Terra ist konträr dazu. Die Zypressen werfen Schatten entlang der Hänge.
Ganztraubengärung im Zement statt Extraktion im Holz. Der Wein darf für 16 Monate in Stockinger-Fudern und Zementtanks ruhen.
Die Reben sind 60 Jahre alt und stehen auf ca. 400 Höhenmetern.
Bei einem niedrigen Ertrag von 1.500kg je Hektar werden 4.000 Flaschen aus 2019 gefüllt.

Farbe:

Dichtes Purpur mit hellem Rand

Nase:

2019 Dits del Terra steht klar für das moderne, zeitgemäße Priorat. Fernab von Fruchtbombe und Marmelade wissen Dominik und Tatjana hier einen Carignan abzufüllen, der exemplarisch für den neuen Stil des Weinguts steht. Grüne und schwarze Oliven übergeben da Zepter an Fenchel, Rosmarin und Salbei. Erdige, dunkle Nuancen breiten Wacholder, grünen und schwarzen Pfeffer sowie Kakaobohnen aus. Kakaobutter wirkt mäßigend. Er wird getragen von einer grünlichen, etherischen Note, die ich mit Brombeersträuchern verbinde. Er schwankt zwischen Darjeeling und Assam. Dunkel, seriös und voller Tiefe. Holzig, wild, etherisch. Etwas Schieferwürze und frischer Teer sind dann schon wieder Priorat-typisch.

Gaumen:

Am Gaumen führt er all dies auf die Spitze. Kühl und voller Finesse. Saftigkeit erfindet sich hier neu. Voller Dichte und Konzentration, ohne Fülle oder Schwere zu vermitteln. Er wirkt seidig und geschliffen, lässt aber auch Raum für all seine Ecken und Kanten. die Sauerkirsche kommt am Gaumen und vor allem im Nachhall viel deutlicher und besser zur Geltung. Er offenbart feine herbale und etherische Nuancen. Minze, Eukalyptus und Salbei allen voran. Die Erdigkeit, das feinste Tannin und seine Mineralität sind schlicht „state of the art“. Phänomenal am Gaumen. Im Nachhall kommt wieder die intensive Note an die Oberfläche und prägt ihn dort minutenlang.