Terroir al Limit

Pedra de Guix

2023, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001182

Grenache blanc, Macabeu, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Garnelen vom Grill

Sashimi und Sushi

Tempura

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 30.10.2026

Informationen zum Wein

Aus dem Priorat kommen große, berühmte Rotweine. Und obwohl die weißen Trauben in dieser kleinen, schroffen Bergregion mit den charakteristischen Schieferböden weniger als zehn Prozent ausmachen, bringt sie doch auch einige der besten und interessantesten Weißweine Spaniens hervor. Zu diesen zählt zweifellos der Pedra de Guix von Terroir al Limit, dem Weingut des Münchners Dominik Huber und seiner Partnerin Tatjana Peceric. Der Jahrgang 2023 ist zu 40% aus Garnacha Blanca, zu 30% aus Macabeo und zu 30% aus Pedro Ximénez gekeltert — aus 50 bis 80 Jahre alten Reben. Die Spontanvergärung und der Ausbau erfolgten in Betontanks.

Farbe

Goldgelb

Nase

Das Bukett verfügt über eine hohe Intensität und Tiefe und ist wunderbar balanciert. Es ist geprägt von getrockneten Blüten und Kräutern und zeigt große Transparenz. Alles wirkt an dieser Nase stimmig, und dazu ist sie überaus sinnlich.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Pedra de Guix 2023 große Klarheit und die Tiefe eines Bergsees. Die Absenz von Frucht schafft Raum für eine tiefgründige, salzige Mineralität. Der Wein hat ein fantastisches Mundgefühl, er ist würzig, elegant-seidig und präzise. Aromatisch stechen, wie schon in der Nase, die Trockenblumen und getrockneten Kräuter hervor. Das ist enorm anregend, hat einen hohen Trinkfluss und ist wirklich einzigartig. Einer der Spitzen-Weißweine des mediterranen Spaniens.