# Alfredo Arribas

## *Tros Blanc Saleras*

**2019, 750 ml**

**Spanien, Montsant**

**9930001677**

**Grenache blanc**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Hähnchen mit Curry-Marinade und Mairübchen

Dorade mit Fenchel und Safran

Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken.

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.05.2025

**Info:**

In dieser Parzelle sind weiße Grenache gemeinsam mit Macabeo gepflanzt worden. Auf sandigem und kalkhaltigem Boden und 325 Höhenmetern wachsen diese im Durchschnitt 70 Jahre alten Prachtstücke.

In Eichengärständern wird fermentiert und später auf der Hefe für 10 Monate in 500l-Fässern französischer Eiche ausgebaut.

**Farbe:**

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Reflexen und leicht rostigen Nuancen –

ein visuelles Versprechen mediterraner Reife und karger Herkunft.

**Nase:**

Die Aromatik ist puristisch und expressiv zugleich. Florale Noten von Akazien-, Apfel- und Orangenblüten steigen zuerst in die Nase, begleitet von Zesten reifer Orange, Schalen gelber und roter Äpfel sowie einem Hauch Aprikose. Hinter dieser ersten Fruchtschicht offenbart sich eine markant mediterrane Tiefe – frisch gehackte Mandeln, Salbei, Thymian und die ätherische Würze von Pinienhainen prägen das olfaktorische Profil.

**Gaumen:**

Am Gaumen tritt der Saleres 2019 deutlich leiser auf als in der Nase – subtil, klar und präzise. Die Textur ist ruhig, fast zurückhaltend, doch von bemerkenswerter Tiefe. Zarte Fruchtnoten von Orange, Aprikose, Apfel und Quitte begleiten eine mittelkräftige, gut integrierte Säure. Die Mineralität – kalkig, kantig und leicht salzig – zieht sich wie ein Rückgrat durch den Wein. Wieder treten die mediterranen Kräuter hervor, diesmal betonter in getrockneter Form: Thymian, Salbei, Piniennadeln. Besonders auffallend ist der nussige Charakter, der an Mandeln erinnert, ergänzt durch einen salzigen, fast grünen Oliventon.

Die kalkreichen Böden des Montsants spiegeln sich deutlich wider – fast salzig-mineralisch und mit einer beinahe „kühlen“ Kargheit, die fasziniert.
Ein charakterstarker Weißwein von großer Eleganz und Struktur – puristisch, mediterran und Terroir-geprägt