

 **Vinyes d'en Gabriel**

*L'Heravi*

 2021, 750 ml

 Spanien, Montsant

 9930000645

 Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %

## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Köfte vom Lamm, Tahini und Sumach**

(Fleisch)

**Basmati- und Wildreis mit Korinthen, geschmorten**

**Zwiebeln und Kräutern**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmortes Kaninchen mit Holunderjus**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.12.2022

## Informationen zum Wein

*L'Heravi* ist eine Cuvée aus Cariñena (Carignan Noir, Samsó), Garnacha (Grenache Noir) und Syrah, angebaut im Beton und Edelstahl. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen, lehmigen und kiesigen Böden in einer Höhe von 125 bis 200 Metern über dem Meeresspiegel, weniger als 30 Kilometer entfernt vom Mittelmeer. Die Garnacha stammt von 30 Jahre alten Reben, die Cariñena von 45 Jahre alten und der Syrah von 25 Jahre alten Reben.

## Farbe

sattes leuchtendes Purpurrot

## Nase

Duftig, saftig, jugendlich und fruchtig präsentiert sich der *2021er L'Heravi Negre* in der Nase. Da finden sich Zimtkirschen und Sauerkirschen, Veilchen und etwas Tapenade von schwarzen Oliven neben Kräutern der Macchia, Brombeeren und etwas Süßholz. Die juvenile Frische macht direkt Lust auf den ersten Schluck.

## Mund

Am Gaumen wirkt die Cuvée pur, glasklar, saftig und seidig in der Gerbstoffstruktur. Ja, der Wein gleitet mit viel Schwung über den Gaumen, bietet dabei einen feinen Grip und eine frische Säure. Die Frucht lebt von der reifen und der sauren Kirsche, die ergänzt wird durch knackige Waldbeeren und einem Schuss Blutorangensaft. Das ist so unkompliziert wie süffig und bietet viel Energie.