Alfredo Arribas

Tros Negre

2013, 1500 ml

Spanien, Montsant

9930001587

Grenache

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	4.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Burnt Broccoli mit roter Bete (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Kohlgemüse, Rote/Gelbe Bete, Vegane Gerichte)

Karree vom Ibérico Schwein mit warmen Bohnen und Chorizo

(Fleisch, Schweinefleisch, Hülsenfrüchte)

Entenbrust mit Lavendel-Honig glasiert an gerösteter Urkarotte

(Geflügel, Ente, Wurzelgemüse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.07.2017

Christina Hilker: Samtig und gehaltvoll präsentiert sich der 2013er Tros Negre auf der Zunge. Seine Gerbstoffstruktur ist schön ausgereift und sein höherer Alkohol wärmt den Verkoster von innen heraus. Durch seine angenehme Fülle und charmante Weichheit ist er prädestiniert zu Gerichten vom Holzkohlegrill und zu pikanter Küche.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2013er Tros Negre gestaltet sich erdig und tiefgründig in der Nase, rote Bete, Pilze, Rosmarin, Thymian und Moos werden begleitet von dunklen Fruchtnoten, die an Brombeeren, Feigen, Cassis und Schlehe erinnern. Deutliche florale Anklänge von Cassis Blatt und Veilchen verleihen ihm einen femininen Anstrich.

Gaumen:

Samtig und gehaltvoll präsentiert sich der 2013er Tros Negre auf der Zunge. Seine Gerbstoffstruktur ist schön ausgereift und sein höherer Alkohol wärmt den Verkoster von innen heraus. Durch seine angenehme Fülle und charmante Weichheit ist er prädestiniert zu Gerichten vom Holzkohlegrill und zu pikanter Küche.