

# Portal del Priorat

## *Somni*

 2016, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001622

 Carignan, Syrah

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Geröstetes Roastbeef mit mediterranem**

**Ofengemüse, Olivenöl und Pinienkernen**

(Fleisch)

**Gebratene Entenbrust, Hoisin-Sauce mit Rotkohl**

**und Herzoginkartoffeln**

(Geflügel)

**Geschmorte Lammschulter mit grünen Bohnen und**

**Kartoffelgratin**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.07.2021

Der bekannte katalanische Architekt Alfredo Arribas hat sich einer der interessantesten Neugründungen im Priorat und Montsant verschrieben. Vor rund 15 Jahren wandte er sich der biodynamischen Landwirtschaft und dem Weinbau zu. Seitdem hat er die Projekte Clos de Portal, Vins Nus Priorat und Gotes initiiert, und zwar neben den Weingütern Alfredo Arribas, Trossos und Vins Nus im Montsant. Von vornherein war für ihn klar, dass er zwar komplexe und in jeder Hinsicht besondere Weine würde erzeugen wollen, aber solche mit wenig Extraktion und Konzentration. Heute bewirtschaftet er rund 150 Hektar im Priorat und 50 im benachbarten Montsant mit teils über 100 Jahre alten Reben. Clos del Portal ist der Ausgangspunkt, klassisch Priorat mit dunklem Llicorella-Schiefer, Gotes liegt schon an der Grenze zum Montsant mit deutlich mehr Vegetation und vielen fossilen Böden, Vins Nus umfasst die Experimental-Weine aus dem Priorat.

Farbe:

Leuchtend dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:

2016 Somni aus 100% Carignan wirkt dunkel und strukturiert. Lakritz und dunkle Schokolade liefern neben Wacholderbeeren und Gummireifen viel Substanz dazu. Cassis, Holunderbeeren und Brombeere unterstreichen diese Assoziationen deutlich. Thymian, schwarze Olive sowie Pinien und Rosmarin kommen mit reichlich mediterranen Nuancen um die Ecke. Veilchen, Lavendel und Stiefmütterchen sorgen noch für intensive florale Düfte. Im Hintergrund sind noch zurückhaltend Zimt, Pflaumenmus und geröstete Kaffeebohnen zu erkennen.

Gaumen:

Am Gaumen erfüllt er absolut die Vorstellungen der Nase. Kraftvoll und mit viel Druck versehen. Die dunklen Früchte wirken saftig und intensiv. Die kühle Mineralität sorgt für einen eleganten Unterbau und pure Eleganz. Trinkfreude pur. Wacholder, Lakritz und Schokolade werden immer präsenter im Glas. Die Aromen der Sauerkirsche setzen immer wieder süß-säuerliche Akzente. Im Nachhall zeigt er sich noch lange und intensiv am Gaumen. Floral, fruchtig, würzig - alles in perfekter Balance.