

 **Alfredo Arribas**

Trossos Sants

 2018, 750 ml

 **Spanien, Montsant**

 9930001630

 **Grenache blanc, Grenache grau**

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Weisser Spargel aus dem Ofen mit Wildkräuter-Öl,

Estragon und jungen Erbsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Dorade mit gegrilltem Fenchel und pikanter

Süßholz-Mayo

(Fisch)

Lammkoteletts mit Erbs-Püree, Zitronenverbene-

Sauce und schwarzem Kampot-Pfeffer

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 28.04.2021

Trossos bezeichnet mundartlich einen Plot, den ein Bauer an einem Tag bearbeiten kann. Anlehnend an die Kleinteiligkeit der Trossos stammen Alfredo Arribas Weine dieser Serie von einer Sammlung alter Rebanlagen im Montsant und sind stets definiert durch ihre Böden:

Ob sandig, kalkhaltig oder mit rotem Lehm, die Weine der Trossos-Serie werden immer reinsortig ausgebaut um Jahrgang, Herkunft und Sorte vollen Ausdruck zu verleihen.

Der Trossos Sants aus 100% Grenache blanc wächst an 40-60 Jahre alten Reben auf einer Höhe von gut 320 Metern auf sandigen und kalkhaltigen Böden. Er vergärt spontan zu einem Drittel in Tonneaux und zu zwei Dritteln im Stahl mit einem Anteil Ganztrauben.

Farbe:

Mittleres Strohgelb mit silbernem Rand und seidenmatten Reflexionen.

Nase:

Reichhaltig und ausladend wie ein weit geöffnetes Frühlingfenster duftet es aus dem Kelch: Lindenblüten, gelbe Äpfel und ein Bund frischer Frühlingkräuter aus Estragon, Borretsch und Kerbel füllen seinen reich bestückten Korb. Darüber schweben würzig-mediterrane Aromen nach Rosmarin, Ginster und mit zunehmender Belüftung etwas Wermut. Komplex und reichhaltig, dabei stets beschwingt und freudvoll.

Mund:

Saftig herb im Antrunk stürzt er sich förmlich von selbst in des Connaisseurs Schlund: Kernobst wie Äpfel und gedörrte Birnen werden garniert mit markanter Kräuterwürze nach frischem Salbei und Lorbeer. Druckvoll mit cremigem Schmelz zeigt der 2018 Trossos Sants von Alfredo Arribas, wozu reinsortige Grenache blanc von den kalkhaltigen Böden des Montsants in der Lage ist: Unbeschwert und dennoch nachdrücklich verbindet er profund fruchtige Aromatik mit saliner Persistenz im langen Nachhall. Ein top Allrounder!