Terroir al Limit

Arbossar

, 750 ml

Spain,

9930001178

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin, Oliven und gebackenen Tomaten

Gegrillte Aubergine mit Tomatenragout, Paprika und schwarzem Pfeffer

Kaninchenragout mit Wacholder, Piment und leichter Jus

Tasting review

by Marian Henß on 28.12.2025

Info:

Das Jahr 2023 ging hier mal wieder in die Geschichtsbücher ein: leider Norm wenig Niederschlag mit einer hohen Trockenheit. Lediglich im Juli und August kurz vor der Ernte man kann es zu einigen Niederschlägen. Die Lese begann bereits in der zweiten Augustwoche und war bereits zum 14. September abgeschlossen. Die Trockenheit hinterließ ihre Spuren durch eine sehr kleine Erntemenge, jedoch von einer guten Balance und feinen, eleganten Tanninen geprägt.

Der Arbossar wächst ganz in der Nähe der Kellerei in Torroja del Priorat. Der rebsortenreine Carignan steht hier auf 350 – 400 Höhenmetern. Die Reben sind komplett in den kühlen Norden exponiert. Über 100 Jahre alte Reben wachsen hier auf Schiefer und Granit. Die Anlage wurde bereits 1910 gesetzt. In der Parzelle spielen Schatten und Licht kongenial miteinander.

Nach der manuellen Ernte wird in ganzen Trauben vergoren und für acht Monate im Zement ausgebaut. Keine Sekunde verbringt der Wein im Holz.

Farbe:

Sehr gleichmäßiges Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und leicht aufhellenden Rändern, erstaunlich hell und transparent für Carignan

Nase:

In der Nase sofort dieses typische Dunkle und Mediterrane, das man an Carignan aus dem Priorat schätzt: schwarze Oliven, erdige Tiefe und eine warme, großzügige Herzlichkeit. Würzig unterlegt mit Piment, Wacholder und Kubeben-Pfeffer, dazu ein Hauch Lakritz und frisch geriebene dunkle Kuvertüre. Eine feine, fast rauchig-gummierte Note – Autoreifen – fügt sich selbstverständlich ein und wirkt nicht störend, sondern regionaltypisch und charaktervoll.
Die Frucht zeigt sich vielschichtig und laut, aber nie üppig: Maulbeere, Himbeere, Schattenmorelle, Süßkirsche und Brombeere, getragen von einem animierenden, säuerlichen Biss, wie eine Handvoll frischer Beeren. Mediterrane Akzente von Rosmarin ergänzen das Bild, dazu Waldboden und Johannisbeerstrauchholz, etwas Geäst und subtil holzig. Grüne, erdige und fruchtige Nuancen greifen weiter aus in Richtung Tomate, Paprika und rote Bete. Insgesamt süßlich-verführerisch, dabei tief, erdig und klar mediterran geprägt, mit bemerkenswerter Eleganz und Präzision für eine warme Herkunft.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein schmackhaft, herzhaft und zugleich erstaunlich elegant, getragen von einer saftigen, fruchtig-erdigen und vegetabilen Grundspannung. Der Verlauf ist klar zugespitzt, fast linear, geführt von einer hochstehenden, griffigen Säure, die für die Region ungewöhnlich präsent ist und dem Wein enorme Trinkanimation und Leichtfüßigkeit verleiht. Diese Säure wirkt adstringierend, präzise und belebend, ohne je fordernd zu werden.

Das Fruchtbild der Nase wiederholt sich stimmig und verschmilzt eng mit den vegetabilen Noten: Tomate, Paprika und ein feiner Hauch Rote Bete sind klar eingebunden und verleihen Tiefe und Charakter. Die Textur ist seidig und glatt, nahezu ohne wahrnehmbares Tannin, begleitet von wenigen, angenehm eingebetteten Bitterstoffen, die dem Wein zusätzliche Kontur geben.

Mit zunehmender Belüftung treten die würzigen und etherischen Komponenten deutlicher hervor: Eukalyptus und Minze ergänzen Rosmarin und Lakritz und bringen Frische und Präzision ins Spiel. Insgesamt bleibt der Wein schlank, animierend und frei von Schwere oder Konzentrationsdruck. Er wirkt warmherzig und großzügig, zugleich elegant, leichtfüßig und außerordentlich trinkfreudig — ein bemerkenswert feines, spannungsreiches Zusammenspiel von Carignan-Ausdruck und mediterraner Herkunft.