Coreografia

Pas de deux

, 750 ml

Spain,

9930000727

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

mit Kejab Manis lackierter Schellfisch mit Blutwurst WanTan

(Fleisch)

Rote-Bete-Salat mit Garam Masala und Paneer-Käse

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen mit Safran-Berberitzenreis und Okraschoten

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.10.2023

Information zum Wein

Garnacha Negra, Garnacha Peluda und Cariñena von 50 bis 60 Jahre alten Reben. Sie stehen im Weinberg eines Freundes mit Rebstöcken in 700 Metern Höhe in der Gemeinde Cornudella del Montsant, der gerade für den biodynamischen Anbau zertifiziert wird. Cornudella ist das nördlichste Dorf des Montsant, es gibt dort nur sehr wenige Weinberge, und die Höhenlage trägt ebenfalls zum kühlen Klima bei. Der Reifezyklus verläuft hier sehr langsam. Die Böden sind hellrot mit viel Gips.

Der zweite Jahrgang dieses Weines wurde mit indigenen Hefen zur Hälfte in Amphoren vergoren, der Rest im Edelstahl. Er reifte in diesen Behältern sechs Monate lang, bevor er im Mai 2020 in Flaschen abgefüllt wurde.

Farbe

leicht transparentes Granatrot

Nase

Die Cuvée öffnet sich mit einem rotbeerigen kühlen und frischen Ausdruck, der unterstützt wird durch Noten von zerriebenem Kalk und Kräutern. Die Mischung aus Roten Johannisbeeren, Berberitzen und Himbeeren wird begleitet von Veilchen, einem Hauch Süßholz und rosa Pfeffer.

Gaumen

Am Gaumen kann man den Namen des Weines recht gut nachvollziehen. Er tanzt auf der Zunge mit einer elektrisierenden Säure und einer mineralischen Spannung, die einen zucken lässt. Aromatisch wirkt der *Pas de Deux* ähnlich wie ein Vintage Port, nur ohne Süße und Schwere. Aber die reife Frucht und der Gewürzkuchen sind vorhanden. Allerdings ist es eben ein strukturell leichter, ätherischer Wein, der nach vorne schiebt, herbe Noten und ein festes Tannin bietet und bis zum Finale steinig und kühl bleibt.