Familia Nin Ortiz

Selma, Ancestral

, 750 ml

Spain,

9930002889

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Rillettes von der Sardine mit Stachelbeer-Coulis

(Fisch)

Parfait von Hühnerlebern mit Quitten-Gelée

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Der 2020 Ancestral von Ester und Carles Ortiz ist der aktuelle Jahrgang dieses Ausnahme-Perlweins. Die Weingärten gehören zur Finca La Sínia, der Mischsatz Pla de Manlleu liegt unterhalb des Castello de Selma. Der Ancestral besteht aus Chenin Blanc und Marsanne, die Reben wachsen auf rund 750 Metern auf Ton- und Kalksteinböden. Die Trauben werden angequetscht und mit Schalen und Stielen für einen Tag auf der Maische belassen, bevor abgepresst wird und der Wein schließlich zu gären beginnt, bis er gärend auf die Flaschen gefüllt wird.

Farbe:
Sattes Gelb mit seidenmattem Schimmer und verhaltener Perlage.

Nase:
In der Nase geriert sich der 2020 Selma Ancestral wie eine Diva: Mit einer feinen Reduktion zeigen sich unter Zündplättchen und Streichhölzern mit etwas Luft Noten von Erbsgrün, grünen Bohnen und Zucchiniblüten, bevor gestovter Apfel und kleine Mostbirnen auftreten. Ein Ancestral, der große Gläser und/oder ausreichende Belüftung, z.B. in der Karaffe, nicht scheut. Ein zunächst etwas sperriger Kollege, bei dem etwas Zeit, Wohlwollen und Beschäftigung mit seinem Naturell extrem bereichernd sein können. Fordernd, doch enorm belohnend.

Mund:
Im Antrunk zeigt sich das Mousseux sehr zurückgenommen und agiert eher als Trinkbeschleuniger denn als Hauptdarsteller. Der 2020er Jahrgang wirkt etwas fülliger als gewöhnlich, dazu kommt seine cremige Textur und ein wenig Restsüße, die das warme Jahr mustergültig widerspiegeln. Unter der Reduktion schlummern gesottene mürbe Äpfel, etwas Zitrone, Fenchel und zart hefige Noten, die an warmes Brioche erinnern. Ein außergewöhnlicher Ancestral, jenseits der Aperitif-Situation.