

Trossos del Priorat

Llum d'Alba

 , 750 ml

 Spain,

 9930000538

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

Boquerones en Vinagre

(Fisch)

Gegrillter Schweinespeck

(Fleisch)

Tasting review

by Thomas Götz on 26.04.2023

Informationen zum Wein:

Der Weißwein ist ein Blend aus den Rebsorten Garnacha Blanca, Macabeo und Viognier. Die zwei Erstgenannten sind autochthone Trauben des Priorat, ein Anbaugebiet, das etwa für seine Steillagen und Schieferböden bekannt ist. Die Kombination aus heiß-trockenem Klima und kargen Böden führt zu äußerst niedrigen Erträgen von knapp einem Kilogramm Trauben je Rebstock. Der Ausbau des Weins erfolgte im Stahltank, er lag vier Monate auf der Feinhefe. Im Resultat ist Llum d'Alba ein hervorragendes Beispiel für einen mediterran geprägten Weißwein, der zudem die typischen Eigenschaften seiner Rebsorten zum Ausdruck bringt.

Farbe:

Graugelb bis hellgelb

Nase:

Llum d'Alba hat eine frische und interessante Nase, die reifes Kernobst wie Apfel und Quitte, weiße Blüten sowie Aromen von getrockneten Kräutern enthält. Typisch für Weine aus dem Priorat sind auch die erdige Mineralität und recht hohe Intensität. Mit einem Leichtgewicht im Glas haben wir es nicht zu tun.

Gaumen:

Der Wein bietet durchaus ein Gefühl von Opulenz, das von reifen Früchten, weicher Säure, einem höheren, gut integrierten Alkoholgehalt und einer wachsartigen Textur herrührt, die den Gaumen umhüllt. Das Gewächs drückt demnach seine mediterrane Herkunft sehr schön aus. Der volle Körper verfügt zugleich über Spannung und Gripp (ein Tick Tannin), sodass nichts in die Breite geht. Llum d'Alba hat ferner einen erdig-mineralischen Charakter und ein würziges, leicht bitteres Finish mit guter Länge. Ein bisschen Luft tut diesem Wein übrigens gut, da er unmittelbar nach dem Entkorken ein wenig rustikal wirken könnte.