Clos i Terrasses

Clos Erasmus

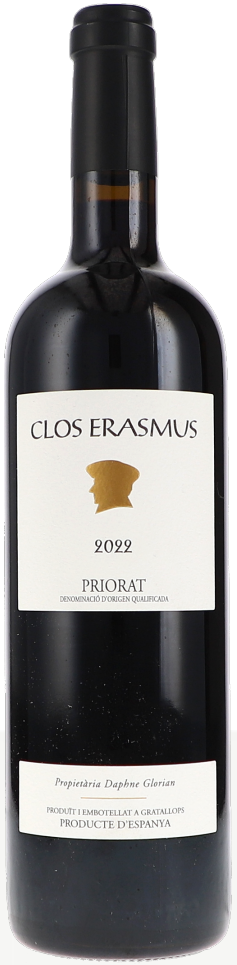
, 750 ml

Spain,

9930000832

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	6.5 g/l



Food reccomendations

from Thomas Götz

Genießen Sie diesen Wein vor allem in guter Gesellschaft.

Tasting review

by Thomas Götz on 17.04.2025

Die Inhaberin Daphne Glorian gehört, neben Namen wie Alvaro Palacios und Rene Barbier, zu den Pionieren des heutigen Priorats. Sie erkannte schon 1989 das enorme Potenzial der Region und erwarb ihre erste kleine Parzelle. In 2004 war sie abermals Vorreiterin, als eine der Ersten der Region, die ihre Weinberge biodynamisch bewirtschaftet. Aber auch im Keller werden ständig Optimierungen vorgenommen, so wird seit einigen Jahren ein Teil im Beton und der Amphore vergoren. Auch wenn die Weine weitestgehend dem klassischen Erstund Zweitwein Prinzip entsprechen, wäre es ein Fehler, den Laurel als zweitklassig abzustufen. Es handelt sich dabei eher um einen günstigeren Erstwein.

Farbe
Rubinrot

Nase
Beim Clos Erasmus 2022 gehen einem die Superlative aus. Das Bukett ist fein, elegant und tiefgründig. Es präsentiert sich mit einen reintönigen Fruchtausdruck und sinnlichen floralen Noten. Die Nase hat nichts Überkomplexes an sich und ist doch unglaublich facettenreich und betörend. Mit zunehmendem Luftkontakt tun sich immer neue, subtile Schichten auf, etwa eine erdige Mineralität.

Gaumen
Wie schon in der Nase bietet der Clos Erasmus auch am Gaumen eine wahnsinnige Tiefe und Mineralität. Er ist druckvoll und energiegeladen, hat edle Tannine und eine samtig-seidige Textur. Bei aller unbändigen Power ist er von geradezu tänzerischer Leichtigkeit am Gaumen. Großes Kino ist der ultralange aromatische Abgang — saftig, salzig und würzig zugleich. Der Wein klingt eine gefühlte Ewigkeit nach und hinterlässt ein samtig-elegantes Mundgefühl, minutenlang spürbar, wie es nur wenige Weine vermögen.