Portal del Priorat

Somni

, 750 ml

Spain,

9930001657

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

klassische Lasagne Bolognese.

Brassato mit Spitzpaprika, einem Püree von Kartoffeln, Parmesan und Olivenöl.

Rote Bete-Cremolata mit Petersilien-Minze-Salat und Feta

Tasting review

by Marian Henß on 17.05.2025

Der bekannte katalanische Architekt Alfredo Arribas hat sich einer der interessantesten Neugründungen im Priorat und Montsant verschrieben. Vor rund 15 Jahren wandte er sich der biodynamischen Landwirtschaft und dem Weinbau zu. Seitdem hat er die Projekte Clos de Portal, Vins Nus Priorat und Gotes initiiert, und zwar neben den Weingütern Alfredo Arribas, Trossos und Vins Nus im Montsant. Von vornherein war für ihn klar, dass er zwar komplexe und in jeder Hinsicht besondere Weine würde erzeugen wollen, aber solche mit wenig Extraktion und Konzentration. Heute bewirtschaftet er rund 150 Hektar im Priorat und 50 im benachbarten Montsant mit teils über 100 Jahre alten Reben. Clos del Portal ist der Ausgangspunkt, klassisch Priorat mit dunklem Llicorella-Schiefer, Gotes liegt schon an der Grenze zum Montsant mit deutlich mehr Vegetation und vielen fossilen Böden, Vins Nus umfasst die Experimental-Weine aus dem Priorat.

Farbe:

Dunkelviolette mit hellem Rand und einem kaminroten Reflex

Nase:

In der Nase offenbart er eine wilde Mischung aus süßer und herber Frucht, wie Süßkirsche, Maulbeere und Waldhimbeere. Begleitet von Gewürzen wie Zimt, Nelke, schwarzem Pfeffer. Dazu kommen tiefe Umami-Töne: schwarze Olive, Bratensaft, Maggi, und Liebstöckel. Aus dem Kräutergarten kommen dazu sehr treffende, mediterrane Nuancen ins Spiel. Rosmarin, Salbei und getrockneter Oregano.

Gaumen:

Am Gaumen kompakt, auch hier fleischig und dicht. Die Frucht ist ein Bestandteil aber nicht vordergründig. Viel intensiver kommt seine saftige, fleischige Seite zur Geltung mit Liebstöckel-Aromatik, mit Würze, mit viel Charakter. Rosmarin, Oregano, schwarze Olive und ebenso ein bisschen wie gegrilltes, durchwachsenes Fleisch. Ein Hauch grüner Walnuss. Die mediterrane Nuance ist ganz dezent im Nachhall zu erkennen mit all seinen ätherisch-balsamischen und charakterstarken Seiten.