Trossos del Priorat

Lo Món

, 1500 ml

Spain,

9930000539

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrilltes Roastbeef, mediterranes Ofengemüse, Brombeere und Oliven

(Fleisch)

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Pflaumenkompott und Gnocchi

(Fleisch)

Semmelknödeln mit Pfifferling-Ragout und Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 20.11.2021

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen

Nase:

Die internationale Priorat-Cuvée aus Cariñena, Garnacha negra, Syrah und Cabernet Sauvignon zeigt typische Merkmale seiner Herkunft und Machart. Schwarze Olive, Pfeffer, Wacholder sowie Rosmarin und Thymian liefern deutliche Beweise seiner mediterranen Herkunft. Etwas Leder, Autoreifen und Moschus liefern markante und animalische Nuancen. Pflaume, Brombeere und dunkle Kirschen sorgen für reichlich schmeichelnde Frucht. Ganz dezent wirkt etwas Schokolade und Veilchen im Hintergrund.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich erstaunlich kühl und dunkel. Nicht ansatzweise wirkt er schwerfällig oder übermäßig konzentriert. Ganz im Gegenteil. Die Schieferwürze wirkt beruhigend und versprüht reichlich Eleganz. Er lebt von einer feinen Mineralität. Die Frucht zeigt sich dabei enorm saftig und animierend. Der Säuredruck setzt prompt ein und verleiht ihm scheinbar „Flügel“. Er wirkt nun noch leichter als zuvor. Die dunklen und würzigen Noten verschwinden in den Hintergrund. Ein feines Tanningerüst gibt ihm Struktur und sorgt für sensorische Kontraste am Gaumen.