Trossos del Priorat

Lo Món

, 750 ml

Spain,

9930000544

, ,

Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse und Kräutern

Linseneintopf mit roter Bete, Wacholder und Lorbeer

Gegrillte Bratwurst mit Rosmarin, Pfeffer und rustikalem Kartoffelpüree

Tasting review

by Marian Henß on 29.12.2025

Farbe:

Dichtes, leuchtendes Kirschrot mit schimmernden Reflexen und deutlich violetten Elementen.

Nase:

In der Nase zeigt sich ein ausgereifter, erwachsener Wein, klar entfernt von Primärfrucht und deutlich strukturiert. Brombeere, Holunder sowie Süß- und Sauerkirsche wirken ruhig, tief und betörend, getragen von einer dunklen, gesetzten Reife. Erdige Noten von roter Bete, Unterholz und Waldboden verbinden sich mit ätherischen Anklängen von Kiefernnadeln und Tannenzapfen.
Diese etherische Linie setzt sich konsequent fort mit Wacholder, Lakritz, Rosmarin und Eukalyptus. Die Würze ist präsent, aber präzise geführt, getragen von Pfeffer und Wacholder. Ein feiner Hauch Kokosnuss verweist auf den Holzeinsatz, bleibt jedoch vollständig integriert und niemals vordergründig. Insgesamt wirkt die Nase zugleich delikat und mystisch, dunkel, ruhig und von innerer Tiefe geprägt.

Gaumen:

Am Gaumen wird der Wein dunkel und satt, mit sofort präsenter Struktur. Das Tannin gleitet auskleidend durch den Mundraum, legt sich angenehm auf die Zungen- und Zahnflächen und bringt feine Bitterstoffe mit, die dem Wein Profil und Länge verleihen. Dieses Tannin trägt die Frucht konsequent weiter und hält sie in permanenter Bewegung.
Die Frucht bleibt präsent, wird jedoch immer wieder kontrastiert und geerdet durch würzige, ätherische und balsamische Komponenten. Trotz Intensität und Tiefe wirkt der Wein animierend und erstaunlich filigran, klar geprägt von einer feinen, strukturierenden Adstringenz. Im Nachhall tritt die Frische stärker hervor, begleitet von etherischen Nuancen, die den Wein leicht, lebendig und trinkfreudig ausklingen