Familia Nin Ortiz

Terra Vermella de Nin

, 750 ml

Spain,

9930002864

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



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Tomapork Dry Aged vom Schwäbisch-Hällischen mit

Fenchel-Salat

(Fleisch)

Bacalhau á Bràs

(Fisch)

Auberginenkaviar mit Kabeljau und Linsen

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.02.2021

Raffelt:

Am Gaumen zeigt sich der *Terra Vermella* zugewandter und etwas fleischiger, als es die Nase erahnen ließ. Vor allem die Frucht, die sich weiterhin im hellgelben bis grünen Bereich bewegt und von salzigen Noten untermalt wird, gibt sich saftig und frisch. Dabei bleibt immer die leicht reduktive Komponente vorhanden, immer viel Stein, dazu Zesten und herbe Kräuternoten, weiße und gelbe Blüten und Pollen. Findet sich hier wilder Fenchel? Und vielleicht auch etwas Ingwer? Auf jeden Fall präsentiert sich diese so seltene Rebsorte in beeindruckender Verfassung mit viel frischer Säure und Spannung sowie purer Energie!

Informationen zum Wein:

Parellada wird gerne als das Arbeitspferd und den Cava-Sorten bezeichnet. Sie ist weit weniger bekannt als der Macabeo – auch als Viura bekannt – oder der Xarel.lo, aus dem ja schon länger auch bemerkenswerten Stillweine entstehen. Für den Cava ist die Parellada mit ihrem hohen Säuregehalt und dem parallel moderaten Alkoholgehalt aber von großer Bedeutung. Dass es die Parellada in unterschiedlichen Varianten gibt, ist kaum bekannt. Doch Ester und Carles haben sich zu Spezialisten der wenig bekannten katalanischen Sorten gemausert. Haben sie doch schon die extrem seltene Carignan Blanc wiederbelebt. Dies hier ist die Parellada Montonegra, eine rosafarbene Mutation der Parellada, die die beiden auf einem 550 Meter hoch gelegenen Weinberg auf einen Hektar entdeckt haben – dort, wo auch der Selma entsteht, also im Alt-Penedès im Pla de Manlleu. 37 Jahre ist der Weinberg mittlerweile alt und wird von seinem Besitzer Jaume Nin Llort bewirtschaftet – Nin … die Familie von Ester. Benannt ist der Wein nach dem roten (vermella) Lehmboden (terra). Der Wein wurde im Prinzip so ausgebaut, wie die anderen Weißen auch: Anquetschen, 24 Stunden stehen lassen, dann langsam pressen, spontan im 300-Liter-Fass vergären und dann auch darin ausbauen. Trotz des durchaus warmen Jahrgangs ist hier ein Wein mit gerade einmal 12 % vol. und 6,5 Gramm Säure bei 2,8 pH entstanden. Und trotz der farblich mutierten Traubenhaut und der Standzeit ist dies ein heller Wein.

Farbe:

Helles bis mittleres Strohgelb

Nase:

Ähnlich wie der *Selma* öffnet sich der *Terra Vermella* mit einer reduktiven Note von Knallplättchen, Schwefelhölzern und Petrol, die an bestimmte Weine von Coche-Dury und einige Nahe-Weingüter erinnert. Doch verorten würde man den Wein weder an der Nahe noch im Burgund, dafür ist er gleichzeitig zu eigenständig. Der Wein braucht zunächst einmal viel Luft und Zeit im aktuellen Stadium. Doch dann öffnet er sich irgendwann und es finden sich Noten von Salzzitronen und Limequats, Tahin und Lemongras, Petrichor und Stein.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich der *Terra Vermella* zugewandter und etwas fleischiger, als es die Nase erahnen ließ. Vor allem die Frucht, die sich weiterhin im hellgelben bis grünen Bereich bewegt und von salzigen Noten untermalt wird, gibt sich saftig und frisch. Dabei bleibt immer die leicht reduktive Komponente vorhanden, immer viel Stein, dazu Zesten und herbe Kräuternoten, weiße und gelbe Blüten und Pollen. Findet sich hier wilder Fenchel? Und vielleicht auch etwas Ingwer? Auf jeden Fall präsentiert sich diese so seltene Rebsorte in beeindruckender Verfassung mit viel frischer Säure und Spannung sowie purer Energie!