



Portal del Priorat

Gotes del Priorat



2022, 750 ml



Spanien, Priorat



9930001669



Carignan, Grenache

Alkoholgehalt:

14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Mediterrane Gemüsepfanne mit Oliven und Brombeeren

Rotbarbe aus dem Salzteig mit wildem Brokkoli und

Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes T-Bone mit Knochenmarkglasur und dicken Bohnen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.11.2024

Info:

Jahr für Jahr entwickelt sich der Gotes del Priorat in eine natürliche Art Wein ohne die Identität des klassischen Priorat aufzugeben.

Die Cuvée schwankt zwischen den Rebsorten Grenache, Carignan und Syrah, die zwischen 280.

Und 370 Höhenmetern angesiedelt sind. Rote, kalkige Böden als auch Schiefer bilden die Basis für die Reben, die zwischen 20 und 40 Jahre alt sind. Teilweise wird mit Rappen vergoren, jedoch imahltank. Der Ausbau verläuft in Fudern und gebrauchten Fässern in der dritten Belegung oder älter.

Seine Frucht und Frische bleiben essenziell.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen

Nase:

Die Nase betört und elektrisiert. Seine Frucht ist gehüllt in ein gefühlt kühlendes Tuch. Brombeere, Süßkirsche, Berberitze und Pflaume präsentieren sich in Reinform.

Himbeeren sorgen für einen Frischekick voller Intensität. Dahinter stehen dunkle Schokolade und Lakritze, die die balsamischen Nuancen bestens bedienen. Wacholder, Pfeffer und Rosmarin sorgen für reichlich Unterstützung der würzigen Seite und vitalisieren gleichzeitig durch die etherische Komponente.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er sich dann direkt schlank und saftig. Die ganze Intensität scheint sich in einen dünnen Strahl zu konzentrieren, um sehr genau zum Erfolg zu führen. Ein zugänglicher, intensiver Wein, der leicht zu verstehen ist, aber gleichzeitig von Spannung und Frucht lebt. Sein steiniges und seidiges Mundgefühl saugt Säure und Tannin

vollkommen auf. Animierend und voller Trinkfreude. Priorat für Einsteiger.