

Turo d'en Mota, Brut Nature

 2011, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401142

 Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Beurre Blanc und glasiertem Kohlrabi

Kaninchenterrine mit Perigord-Trüffel, Foie Gras und

Wurzelgemüse

Paniertes Kalbsbries mit Morchelrahm



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.04.2025

Info:

Turo d'en mota ist ein Monument. 100% Xarel-lo schmeckten mir nie besser. Die Weine dieser Einzellage reifen auf der Hefe in den kühlen Kellern für mindestens 150 Monate. Der Weinberg ist extrem kalkig und wurde bereits 1940 gepflanzt. Die kleine Parzelle am Wald umfasst knapp unter 1 Hektar und sorgte in diesem Jahrgang für lediglich 2646 Flaschen Ausbeute – 21hl/ha.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen und zartgrünen Reflexen bei gleichmäßiger und kleiner Perlage. Die Perlage bleibt enorm lange auf gleichem Niveau konsistent.

Nase:

Die Nase erzählt uns reichlich über reife Sekundäraromatik sowie wilde Aromen. Dieser überraschen zunächst, weil sie dem sonst gängigen völlig entfallen, aber gut so. Kurkuma und Khaki erlauben eine sensorische Reise in den Orient. Reife Aprikose und Mirabelle sowie Nelke und Piment sorgen für eine dazu stimmige Mischung aus Frucht und Würze gleichermaßen. In Summe bleibt er dabei immer subtil und erwachsen. Seine Kühle ist ausschlaggebend und bestimmend über den gesamten Verlauf. Die lange Reife auf der Hefe hinterlässt selbstverständlich ihre Spuren. Er ruht dabei völlig in sich. Der Corpinnat präsentiert sich bereits in der Nase kreidig und steinig. Subtil wirkt er mediterran, aber deutlicher sind die kühlen Elemente wie Gischt oder Austernschale klar und deutlich zu erkennen. Salzstein und getrocknete Kräuter geben ein stimmiges Finish.

Gaumen:

All dies manifestiert er mit dem ersten großen Schluck. Er baut auf einem feinen Tannin auf. Druckvoll erschließt er den Mundraum und nimmt jede Papille des Gaumens unmittelbar ein. Für Minuten wird der Mundraum bestimmt und die Aromen hallen für lange Zeit nach. Die Säurestruktur schiebt subtil voran, aber ist natürlich in der Reife

nicht mehr ganz vordergründig, jedoch bestens integriert. Die Autolyse und der hefige Charakter erkennt man auch an den obligatorischen Brioche-Aromen. Hier sind jedoch die mineralischen, kalkigen Attribute viel intensiver wahrzunehmen. Die Frucht bleibt versteckt im Hintergrund zurück. Ein sagenhaftes Mundgefühl begleitet ihn dabei über den gesamten Verlauf und man könnte dies als Referenzwert für Mineralität verstehen. Salziges Finish bei phenolisch druckvoller Struktur. Die Frucht bleibt dezent, die herbalen und mediterranen Aromen bieten dafür eine subtile Offenbarung. Ein spektakulärer Schaumwein.