Terroir al Limit

Terroir Historic Negre

2021, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001160

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Steak Tartar mit Pommes Alumette

Rustikale Brotzeit

gebratenes Sellerie-Steak mit Pilzjus und Petersiliensalat

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.05.2025

Farbe:

tiefes Kirschrot mit leicht aufgehelltem, rostfarbenem Rand

Nase:

In der Nase überrascht der Wein mit einer eher kühlen, nördlich anmutenden Stilistik: statt opulenter mediterraner Fülle dominiert eine erdig-würzige Aromatik, die an dunklen Pinot Noir erinnert. Noten von Blaubeere, Süß- und Sauerkirsche, roter Johannisbeere und Himbeere entfalten sich harmonisch, begleitet von balsamisch-ätherischen Nuancen.

Ein komplexes Gewürzbouquet aus Pfeffer, Wacholder, Piment, Kubeben-Pfeffer, Rosmarin, Thymian und einem Hauch Lakritz sorgt für Tiefe. Ätherische Anklänge von Eukalyptus und ein Unterton von feuchtem Waldboden, Geäst und Pinienhainen verleihen dem Wein eine natürliche Frische und Erdigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Terror Historic saftig, lebendig und kühl in der Stilistik. Der Spanier wirkt balanciert und zupackend zugleich. Die animierende Säure und die geringe Tanninstruktur machen ihn zugänglich und trinkfreudig, ohne an Tiefe einzubüßen. Die Frucht ist präsent, die Würze gut eingebunden – insgesamt ein balancierter, charaktervoller Wein mit eigenständigem Profil. Den Aromen der Nase kommen wunderbar zur Geltung und sorgen für eine intensive Fruchtigkeit, die würzige und herbale Akzente als Unterstützung aufweist. Diese erfrischenden sowie würzig balsamischen Eigenschaften sorgen für einen ausgewogenen, ansprechenden Wein, der unkompliziert für jeden Tag und jedes Gericht und jeden Teller funktionieren kann.