Terroir al Limit

Terra de Cuques blanc

2023, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001183

Grenache blanc, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Gegrillter Oktopus

- Sushi und Sashimi

- Taco mit Jakobsmuscheln und Koriander

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 12.11.2026

Informationen zum Wein

Aus dem Priorat kommen immer mehr spannende Weißweine. Zu diesen zählt der „Terra de Cuques 2023“ aus 70% Garnacha Blanca und 30% Pedro Ximènez (PX). Letztgenannte Sorte stammt eigentlich aus Andalusien und kam im 19. Jahrhundert mit andalusischen Minenarbeitern in die schroffe, katalanische Bergregion. Gekeltert ist das Gewächs vom Münchner Dominik Huber und seiner Partnerin Tatjana Peceric, deren Weingut Terroir al Limit zur Crème de la Crème im berühmten Weingebiet zählt. Diesen Weißwein haben sie spontan vergoren und acht Monate in Betontanks ausgebaut.

Farbe

Hellgold

Nase

Die Nase ist mineralisch, subtil und von hoher Intensität. Sie präsentiert sich mit kräuterigen und floralen Anklängen sowie mit Aromen von reifen gelben Früchten. Das Bukett ist überaus expressiv und frisch. Es wirkt zwingend und energiegeladen und hat viel Persönlichkeit.

Gaumen

Die Klarheit und Intensität setzen sich am Gaumen fort. Der Terra de Cuques 2023 bietet eine beeindruckende aromatische Fülle mit Kräutern, Blüten und gelben Äpfeln, ist aber keineswegs üppig oder überladen, sondern ungemein präzise, frisch und spannungsvoll. Er hat ein vielschichtiges Mundgefühl, eine Textur mehr seidig als cremig, einen saftigen Säurezug und eine dezente Kräuterherbe im Abgang, die extrem trinkanimierend wirkt. Kurzum: Ein fantastischer Weißwein mit Charakter, Komplexität und Trinkfluss.