## Familia Nin Ortiz

# *Planetes "Classic"*

**2019, 750 ml**

**Spanien, Priorat**

**9930002871**

**Carignan, Grenache**

**Alkoholgehalt:** 14,5 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Gratin von Schwarzwurzel und Aubergine mit Rosmarin-Jus**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammkarree mit glasierten Speck-Bohnen**

(Fleisch)

**Ente mit orientalischer Gewürzkruste, dazu Couscous mit Rosinen**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Information zum Wein:

22 Jahre alte Terrassen-Rebstöcke mit Garnacha bepflanzt und 13 Jahre alte Carignan Reben in der Klimazone von Porrera. Die Lese fand vom 4. Bis 16.September 2021 statt mit minimalen Erträgen von 16hl/ha. Nach 4-wöchiger Mazeration der ganzen Trauben fand die spontane Vergärung statt, mit wilden Hefen in 3 großen Fässern (3200 l) aus französischer Eiche und eine weitere Reife von 18 Monaten in 2 von diesen Fässern und in einer 1000 l Amphore. Im Mai 2021 wurden 9975 Flaschen gefüllt.

Farbe:

Tiefes Schwarzrot, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2019er Planetes „Classic“ präsentiert sich mit opulenter Fruchtfülle und deutlichen erdigen Aromen in der Nase. Aromen von schwarzen Kirschen, eingelegten dunklen Beeren und Pflaumenmus verbinden sich mit dem Duft nach edler dunkler Schokolade, wilden mediterranen Kräutern und Gewürzen wie Pfeffer, Nelke und Kardamom. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Wein mit viel Eleganz und Facette, dies bemerkt man bereits in der Nase.

Gaumen:

Am Gaumen legt er sich mit einem Teppich aus dunklen Früchten auf die Zunge, umspielt von den Kräutern und Gewürzen der Nase. Säure und Tanninstruktur wirken noch angenehm jugendlich, dies verleiht seiner Kraft Spiel und Lebendigkeit. Macht nicht satt, sondern Lust auf mehr, am besten leicht gekühlt zu gehaltvoller und aromatischer Küche.