Terroir al Limit

Terra de Cuques blanc

2022, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001168

Grenache blanc, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Gegrillter Thunfisch

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 25.09.2023

Informationen zum Wein

Der weiße Terra de Cuques ist ein Verschnitt aus 60% Garnacha Blanca und 40% Pedro Ximenez (PX). Die Weinberge liegen auf bis zu 600 Metern Höhe, am Fuße des Montsant-Gebirges. Die Winzer Dominik Huber und Tatjana Peceric vergären die Ganztrauben spontan in Stahl- und Betontanks. Anschließend reift der Weißwein sechs Monate in Betontanks. Obwohl das Gewächs kein Holz sieht, ist es vollmundig und komplex.

Farbe

Golden

Nase

Wie bei einigen Weinen von Terroir al Limit ist auch bei diesem Wein diese anregende, subtile reduktive Note zu spüren. Überhaupt ist das Bukett vielschichtig und von hoher Intensität: Es enthält Aromen von Apfel, Quitte und Pfeffer, es ist würzig und wunderbar frisch.

Gaumen

Am Gaumen ist dieser Weißwein vollmundig und cremig, durchaus kraftvoll, aber nicht schwer. Er hat feinseidige Tannine und ist hervorragend strukturiert – der Schalenkontakt während der Gärung spielt hierbei sicherlich eine Rolle. Gemessen am heißen Jahrgang 2022 ist dieser Wein auch beeindruckend frisch und zitrisch. Er entfaltet zudem viel Grip und Spannung am Gaumen und besitzt einen würzigen, mineralischen Abgang, der lange anhält. Schön zu sehen, dass belebende Würze nicht unbedingt vom Holzausbau kommen muss bzw. eben vom Weglassen des Holzes stammt. Alles in allem ist dies ein sehr gastronomischer Wein, der geradezu nach einer Speisebegleitung verlangt.