Trossos del Priorat

Pam de Nas

2016, 750 ml

Spanien, Priorat

9930000532

Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Roastbeef vom Holzkohlegrill, grüne Bohnen, Papas Arrugadas und Chimichurri

(Fleisch)

Gebratene Rote Garnelen, schwarzer Reis, Oliven-Tapenade

(Meeresfrüchte)

Lammauflauf orientalischer Art mit Taboulé-Salat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 26.06.2021

Henß

2016 Pam de Nas wird aus den typischen Rebsorten des Priorat, Garnatxa und Samsó, gekeltert. Er präsentiert sich wie das „kleine Schwarze“. Ein Klassiker in der Damenmode, der nie unpassend ist. Zeitlos. Immer ein Hingucker. Pam de Nas wirkt wie in seidener Hülle und die wunderschöne, dunkle Frucht ist damit ummantelt. Voller Eleganz, Intensität und Ausstrahlung eröffnet er sich im Glas und am Gaumen. Leichtfüßig wäre das falsche Wort für einen Priorat. Aber er zeigt sich nicht ansatzweise schwer. Das kühle Mundgefühl und die feine Mineralität stehen im Kontrast zur intensiven Frucht aus dem heißen Klima. Die kühlen Nächte dort wirken unterstützend zu diesem Effekt.

Info:

Die Familie Vives hatte bei der Gründung der Bodega im Jahre 2004 das Ziel, erstklassige Weine herzustellen. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, die Authentizität und das Terroir des Priorats in den Weinen mit einer Eleganz zu vereinigen, die sonst eher im Burgund zu finden ist. Starönologe Toni Coca betreut das Projekt von Anfang an. Die eigenen Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, aber es wird auch erstklassiges Rebgut von anderen Winzern hinzugekauft, da noch nicht alle Reben der eigenen Parzellen genügend Alter aufweisen, um die hohen Ansprüche zu erfüllen.

Das Weingut befindet sich in Mitten des Herzens des Priorat: in Gratallops. Sie verfolgen dabei eine möglichst unverfälschte Transformation der natürlichen Gegebenheiten in Form von Wein.

2016 Pam de Nas verbindet die beiden wichtigsten Sorten der Region: Garnacha und Cariñena. Das Weingut verwendet die ältesten Reben und besten Weinberge für diese Cuvée. Der Ausbau erfolgt zu 100% in neuen französischen Barrique-Fässern.

Farbe:

Leuchtendes Purpur

Nase:

Trossos del Priorat findet in dieser Cuvée die Quintessenz ihres Terroirs. Pam de Nas ist tiefdunkel in der Nase. Absolut dicht und intensiv, ohne ein Gefühl von Schwere zu vermitteln. Rote Johannisbeeren, Cassis, Holunderbeeren sowie Brombeere stehen auf der einen Seite. Dem gegenüber bäumen sich grüne Walnüsse, schwarze Oliven, Kakaobutter und dunkle Schokolade auf. Ein wenig Leder, Akazienholz und Wacholder unterstützen dies gewaltig. Mandelblüte sowie auch geröstete Mandeln und mediterrane Gewürze sorgen für den

krönenden Abschluss.

Gaumen:
2016 Pam de Nas wird aus den typischen Rebsorten des Priorat, Garnatxa und Samsó, gekeltert. Er präsentiert sich wie das „kleine Schwarze“. Ein Klassiker in der Damenmode, der nie unpassend ist. Zeitlos. Immer ein Hingucker. Pam de Nas wirkt wie in seidener Hülle und die wunderschöne, dunkle Frucht ist damit ummantelt. Voller Eleganz, Intensität und Ausstrahlung eröffnet er sich im Glas und am Gaumen. Leichtfüßig wäre das falsche Wort für einen Priorat. Aber er zeigt sich nicht ansatzweise schwer. Das kühle Mundgefühl und die feine Mineralität stehen im Kontrast zur intensiven Frucht aus dem heißen Klima. Die kühlen Nächte dort wirken unterstützend zu diesem Effekt.