Terroir al Limit

Dits del Terra

2023, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001179

Carignan

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorter Rinderschulterbraten mit Rosmarin, Thymian und Wurzelgemüse

Mediterraner Gemüseauflauf mit Aubergine, Paprika, Tomate und schwarzer Olive

Gegrillte Lammkoteletts mit Wacholder, Pfeffer und Kräuterjus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.12.2025

Info:

Das Jahr 2023 ging hier mal wieder in die Geschichtsbücher ein: leider Norm wenig Niederschlag mit einer hohen Trockenheit. Lediglich im Juli und August kurz vor der Ernte man kann es zu einigen Niederschlägen. Die Lese begann bereits in der zweiten Augustwoche und war bereits zum 14. September abgeschlossen. Die Trockenheit hinterließ ihre Spuren durch eine sehr kleine Erntemenge, jedoch von einer guten Balance und feinen, eleganten Tanninen geprägt.

Der Dits del Terra wächst ganz in der Nähe der Kellerei in Torroja del Priorat. Den rebsortenreine Carignan unterscheidet zum Arbossar vor allem seien Ausrichtung. Anstatt nach Norden ist der Hang komplett gen Süden exponiert. Auf 300 Höhenmetern wachsne 50 bis 70 Jahre alte Reben auf den markanten Schieferböden.

Nach der manuellen Ernte werden die ganzen Trauben für sieben bis acht Tage in Zementtanks mazeriert und vergoren in Zementtanks. Der Ausbau erfolgt ebenso im Zement für acht Monate. Keine Sekunde verbringt der Wein im Holz.

Farbe:

Dunkles, betörendes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und sehr dichtem, konzentriertem Kern.

Nase:

Die Nase wirkt satt und tief, zugleich von Frische und Finesse getragen, mit einer klaren Verbindung aus Frucht und erdig-vegetabiler Struktur. Sauerkirsche, Süßkirsche und Burlot-Kirsche stehen im Vordergrund, ergänzt von Brombeere, Holunder und Cassis. Diese Frucht ist reif, aber nie plakativ, sondern ruhig eingebunden und präzise geführt.
Vegetabile Noten von gekochter Paprika, roter Bete und Schwarzwurzel verleihen Tiefe und Erdung und verweben sich organisch mit der Frucht. Daraus entwickelt sich eine vielschichtige Würz- und Kräuterwelt: Rosmarin, Thymian und grüne Olive, dazu frische Akzente von Eukalyptus und Minze, die dem Wein spürbare Kühle und Spannung verleihen. Wacholder, Nelke, Kardamom und Piment sorgen für zusätzliche Komplexität.
In der Summe zeigt die Nase klar den Schiefer, die Wärme und die mediterrane Großzügigkeit des Priorat, bleibt dabei ausgewogen, fein balanciert und frei von Schwere

oder Überextraktion — warm, ruhig und präzise zugleich.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der Wein wie ein Holundersaft für Erwachsene: dunkel, saftig und satt, getragen von einer markanten, aber fein eingebundenen Würze. Die Frucht steht klar im Vordergrund, federführend Holunder, ergänzt von Brombeere, Süßkirsche und Himbeere. Diese Fruchtfülle wird von einer Mischung aus Säure und würzigem Gerüst präzise eingefasst, was dem Wein große Ehrlichkeit, Erdung und erwachsene Ausgewogenheit verleiht.
Die Herzhaftigkeit entfaltet sich über Aromen von geriebener Schokolade, hell geröstetem Kaffee, Lakritz, Wacholder und Pfeffer, flankiert von Rosmarin und Thymian — das volle aromatische Spektrum der Region, dicht, aber nie überladen. Die Textur bleibt dabei zart und elegant, das Tannin schmilzt förmlich am Gaumen dahin und geht in der Saftigkeit auf, ohne Grip oder Struktur einzubüßen.
Deutlich spürbar ist die Herkunft: eine steinige Frische, präzise Mineralität und kühle Spannung, die von den alten Reben auf Schieferböden getragen wird. Trotz Kraft, Fruchttiefe und herzhaftem Ausdruck bleibt der Wein elegant und balanciert, mit einer unerwartet kühlen, gastronomischen Frische. Im Nachhall wird er spürbar leichter und säurebetonter, die Säure greift wieder präziser, die Aromen hellen sich auf und wirken zunehmend ätherisch und erfrischend.