Familia Nin Ortiz

Terra Vermella

2018, 750 ml

Spanien, Catalunya

9930002874

Parellada

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kohlrabi aus der Salzkruste mit Olivenöl und Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarbe gegrillt mit Fenchelcreme, Orange und Anis

(Fisch)

Kalbfleisch im Iberico Schinkenmantel geräuchert mit Estragon Sauce und Blumenkohl-Zitronen-Creme

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Informationen zum Wein:
Unter den Cava-Sorten bezeichnet. Sie ist weit weniger bekannt als der Macabeo – auch als Viura bekannt – oder der Xarel.lo, aus dem ja schon länger auch bemerkenswerte Stillweine entstehen. Für den Cava ist die Parellada mit ihrem hohen Säuregehalt und dem parallel moderaten Alkoholgehalt aber von großer Bedeutung. Dass es die Parellada in unterschiedlichen Varianten gibt, ist kaum bekannt. Doch Ester und Carles haben sich zu Spezialisten der wenig bekannten katalanischen Sorten gemausert. Haben sie doch schon die extrem seltene Carignan Blanc wiederbelebt. Dies hier ist die Parellada Montonegra, eine rosafarbene Mutation der Parellada, die die beiden auf einem 550 Meter hoch gelegenen Weinberg auf einen Hektar entdeckt haben – dort, wo auch der Selma entsteht, also im Alt-Penedès im Pla de Manlleu. 37 Jahre ist der Weinberg mittlerweile alt und wird von seinem Besitzer Jaume Nin Llort bewirtschaftet – Nin … die Familie von Ester. Benannt ist der Wein nach dem roten (vermella) Lehmboden (terra). Der Wein wurde im Prinzip so ausgebaut wie die anderen Weißen auch: Anquetschen, 24 Stunden stehen lassen, dann langsam pressen, spontan im 300-Liter-Fass vergären und dann auch darin ausbauen. Trotz des durchaus warmen Jahrgangs ist hier ein Wein mit gerade einmal 12 % vol. und 6,5 Gramm Säure bei 2,8 pH entstanden. Und trotz der farblich mutierten Traubenhaut und der Standzeit ist dies ein heller Wein.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit jugendlichen grünen Reflexen.

Nase:
Große Burgunder mit Ihrer Zündplättchen Aromatik lassen grüßen und die mineralischen großen Sauvignon Blancs dieser Welt, neben dem Feuerwerk, das dieser Wein bereits in der Nase abbrennt ist es ein Meer von wilden Kräutern und der Duft von Grapefruit, Salzmandel, Austernschale und das Meer was an der steinigen Küste anschlägt, sowie der salzige Film der sich auf die Haut und den Gaumen legt, wenn man sich der stürmischen Brise entgegen stellt. Ein Wein den man so pur, so überzeugend und so faszinierend und intensiv im Duft nicht so oft antrifft und der pure Freude auslöst!

Gaumen:

Faszination ist auch das was der 2018er Terra de Vermella auf die Zunge katapultiert, saftige gelbe Frucht vereint sich mit rauchiger Note und lebendiger Säure. Purismus Kühle ,

Lebendigkeit und Kraft, alles eingefangen und in die Flasche gefüllt. Was für ein feiner verspielter Wein, zu was für einem spektakulären Preis, den Ester und Carles hier gekeltert haben.

Bravo!

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern trinken!