Terroir Sense Fronteres

Brisat

2022, 750 ml

Spanien, Montsant

9930000736

Grenache blanc, Macabeu

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Seeteufel mit Tomaten und Muscheln in Weißweinsuace

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 25.09.2023

Informationen zum Wein

Brisat ist die katalanische Bezeichnung für Weißweine, die mit den Schalen vergoren werden. In Regionen wie Tarragona, Montsant und Terra Alta war es früher üblich, Weißweintrauben auf diese Weise zu verarbeiten. Dies trifft auch auf den Brisat 2022 von Terroir Sense Fronteres zu. Im Gegensatz zu den historischen Brisats, die nach der Gärung oxidativ im Holzfass reiften, wird dieser jedoch im Stahltank ausgebaut. Entsprechend reintönig und ungeschminkt präsentiert sich der sortenrein aus Garnacha Blanca gekelterte Wein, der somit die lokale Tradition mit zeitgemäßem Geschmack verbindet. Die Trauben für den Brisat 2022 stammen aus mehreren Weinbergen im Montsant-Gebiet mit lehmigen und sandigen Böden.

Farbe

Golden

Nase

Eine dezente rauchige Note mischt sich mit Fenchel und reifer Birne. Der Jahrgang 2022 wirkt etwas reifer und wärmer als seine Vorgänger, ist aber immer noch einwandfrei frisch. Insgesamt ist das Bukett eher kräuterig als fruchtig.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Brisat mit feinseidigen Tanninen und viel Grip. Das Tannin ist jedoch weniger ausgeprägt als bei vielen Orange Weinen. Dazu besitzt dieser Weißwein eine anregende Würze, und auch die leichte Herbe im salzig-mineralischen Abgang ist reizvoll und animierend. Das Gewächs kommt weniger über die Frucht als über die Struktur und das Mundgefühl: Es ist vollmundig, griffig und cremig, zudem schmackhaft und daher ein hervorragender Begleiter zu vielen Speisen. Dies ist ein Weißwein mit Persönlichkeit, der einmal mehr zeigt, dass sich die dickschalige Garnacha Blanca ausgezeichnet für eine Gärung mit den Schalen eignet.