Terroir al Limit

Dits del Terra

2021, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001163

Carignan

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ricotta-Ravioli mit Kürbis, Radicchio und Mangold

(Gemüse & Vegetarisch)

Gratinierte Rindermarkknochen mit Petersilie

(Fleisch)

Rotbarsch vom Grill mit Ingwersauce

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.11.2023

Info:
2021 war selbst im Priorat ein heißes und trockenes Jahr. Aber genau zur Ernte wurde das Team um Dominik Huber immer wieder von Regenfällen überrascht. Alle drei bis vier Tage folgten Niederschläge, die sie vor große Herausforderungen stellten. Der Zugang zu den extremen Weinbergen wurde zunehmend gefährlicher und problematischer. Die Feuchtigkeit möchte niemand in den Trauben haben. Entsprechend waren die Selektion essentiell. Im Ergebnis ergaben sich sehr niedrige Alkoholwerte, die gerade so die untere Grenze der DOCa-Regularien von 13,5% Alkohol erreichten.
Die Sinnhaftigkeit dieser Regel sollte generell in Frage gestellt werden.
Dazu kommt, dass Dominik Huber mit 2021 feierlich das „Holz“ komplett verbannt hat. Nur neutrale Fuder und Beton finden Verwendung.
Die Carignan-Stöcke weisen ein Alter von über 60 Jahren auf. Die Reben sind komplett nach Süden orientiert und liefern unter den beiden Premier Crus Arbossar und Dits del Terra den deutlich wärmeren, mediterranen Eindruck. Die Reben weisen bei der Ernte eine höhere Reife und Konzentration auf. Dits del Terra wird jeweils vor dem Arbossar gelesen.
Die Vergärung der ganzen Trauben findet in Zementtanks für sieben bis zehn Tage statt. Der anschließende Ausbau darin dauert acht Monate.

Farbe:
Dunkles, samtiges Kirschrot mit zart violetten, leuchtenden Reflexen

Nase:
Ein dunkler, eleganter, nicht enden wollender Duft strömt aus dem Glas. Frucht, Würze, Nuss, Kräuter und viel mehr. Er wirkt rein und sauber, kühl und dabei voller Finesse. Brombeere, reichlich Sauerkirsche, etwas Holunderbeere und rote Johannisbeere sind lautstark aber wohl dosiert vorhanden. Pistazie und Mandel bilden eine ungewohnte, aber perfekt passende nussige Komponente. Er weist Spuren von Wacholder, langem Pfeffer und getrocknetem Oregano auf. Etwas Hagebuttentee blitzt schüchtern aus der zweiten Reihe hervor. Eukalyptus, Minze sowie etwas Thymian sorgen für reichlich herbale Frische. Stiefmütterchen und Veilchen runden ihn enorm elegant und feingliedrig ab.

Gaumen:
...und genauso mündet er in einem feinen Strahl auf den Gaumen. Seien Säurestruktur ist zupackend und seien Adstringenz hervorragend. Das macht richtig Freude und Durst beim Trinken. Die Frucht ist herrlich kleinteilig und positiv säuerlich. Säure und Frucht brechen sich immer wieder auf. 2021 Dits del Terra spielt mit angenehm herben Stoffen. Er wirkt kühl

und straight. Sein seidiges, elegantes Mundgefühl erinnert an Seide. Glatt, kühlend und makellos. Ein feines Tannin kleidet den Mundraum aus, wird aber immer wieder von der Frucht und Säure gefordert. Starke Haptik. Nussige Nuancen sowie die getrockneten Kräuter prägen das Aromenbild neben der Frucht im Nachhall.