Familia Nin Ortiz

Planetes de Nin

2018, 750 ml

Spanien, Priorat

9930002861

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt:	14,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geräucherte Zucchini mit karamellisierten Pinienkernen und warmem Joghurt

(Gemüse & Vegetarisch)

Fazzoletti, Sugo al Tonno und Kaninchen-Ragout

(Fisch, Fleisch)

Thunfischsteak mit einem Jus aus lange gereifter Sojasauce und Balsamico

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.02.2021

Raffelt:

Auch am Gaumen wird der *Planetes de Nin* von Frische und dieser düsteren Aromatik der eisenhaltigen Llicorella-Böden bestimmt. Dass der Wein über ein für den Priorat typisches Maß an Kraft verfügt, nimmt man kaum wahr, weil eben die Präzision der Frische im Vordergrund steht. Aber das ist natürlich nicht ganz unwichtig für den Gesamteindruck – zumal man den Priorat hier schon deutlich erkennen kann. Was besonders begeistert, ist die fast spielerische Leichtigkeit der Aromen zwischen Kirsche und Garrigue, zwischen reifer Frucht und der Kernigkeit reifer Rappen. Gerahmt wird das von einem Tannin von feiner bis mittlerer Körnung, das den*Planetes de Nin* bis ins lange Finale begleitet. Hier findet sich schon jetzt sehr viel genau an dem Platz, an den es hingehört. Ein paar Jahre Flaschenreife dürften das noch perfektionieren.

Information zum Wein:

Der *Planetes de Nin* stammt vom dem nach Osten ausgerichteten Weinberg Finca les Planetes direkt gegenüber der Ortschaft Porrera. Carles Ortiz hat dort vor Jahren Garnacha Negra und Cariñena gepflanzt und teilweise auch alte Bestände übernommen, zu denen auch die Garnacha Peluda gehört, sodass die Reben zwischen zehn und mehr als 80 Jahren alt sind. Sie stehen auf unterschiedlichen Formationen von Llicorella-Schiefer, manche sind härter, andere verwitterter. Sie bergen unterschiedliche Anteile an Eisen, Kieselsäure und schwarzem Ton. Es wurden rund 40 % Ganztrauben und 60 % entrappte, aber ungequetschte Trauben genutzt, die 15 Tage lang in 3.000-Liter-Eichenfässern mit ihren natürlichen Hefen vergoren wurden. Danach wurde abgepresst und die Mazeration ohne Schalen beendet. Schließlich wurde der Wein in einem 3.000-Liter-Eichenfass für 20 Monate ausgebaut.

Farbe:

Kirschrot

Nase:

Der 2018er *Planetes de Nin* wirkt dunkel, komplex und gleichzeitig frisch. Einige hefige Noten sowie die klare Frucht zeigen die Jugend dieses Weines. Doch was sich dahinter auftut, ist schon sehr bemerkenswert; denn das ist ein Priorat-Wein mit besonders feiner Anmutung. Die schon erwähnte Frische wird bei Nin-Ortiz von Jahr zu Jahr immer noch eine Spur prägnanter. Die teilweise Vergärung mit den Rappen hilft dabei deutlich weiter. Die für den Wein so typischen Noten von Kirschen samt Kirschkernen mit ihren markanten Bitterstoffen sind ebenso präsent wie deutlich dunklere Noten von Blut bzw. Eisen, Tinte und Schwarztee, dunkler Schokolade, schwarzem Gestein, Wacholder und Schlehe.

Mund:

Auch am Gaumen wird der *Planetes de Nin* von Frische und dieser düsteren Aromatik der eisenhaltigen Llicorella-Böden bestimmt. Dass der Wein über ein für den Priorat typisches Maß an Kraft verfügt, nimmt man kaum wahr, weil eben die Präzision der Frische im Vordergrund steht. Aber das ist natürlich nicht ganz unwichtig für den Gesamteindruck – zumal man den Priorat hier schon deutlich erkennen kann. Was besonders begeistert, ist die fast spielerische Leichtigkeit der Aromen zwischen Kirsche und Garrigue, zwischen reifer Frucht und der Kernigkeit reifer Rappen. Gerahmt wird das von einem Tannin von feiner bis mittlerer Körnung, das den*Planetes de Nin* bis ins lange Finale begleitet. Hier findet sich schon jetzt sehr viel genau an dem Platz, an den es hingehört. Ein paar Jahre Flaschenreife dürften das noch perfektionieren.