Clos i Terrasses

Laurel

2020, 1500 ml

Spanien, Priorat

9930000826

Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 15,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rehrücken mit Pfifferlingen und einem Jus aus gereiftem Balsamico

(Wild)

Wildente mit Rotkohl und Kürbis

(Wildgeflügel)

Fasanenterrine mit Kirschen

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.12.2022

Informationen zum Wein

Clos I Terrasses wurde Ende der 1980er Jahre von Daphne Glorian in Gratallops im Priorat gegründet. Daphne Glorian gehörte zu jener Gruppe damals junger Weinmacher, die das Priorat wiederentdeckten und innerhalb kürzester Zeit einige der besten und teuersten Rotweine Spaniens vinifizierten. Neben René Barbiers *Clos Mogador*, Costers del Siuranas *Clos de l'Obac*, Mas Martinets und Álvaro Palacios' *l'Ermita* war es Daphne Glorians *Clos Erasmus*, der schnell Kultstatus erlangte.

Laurel – auf Deutsch *Lorbeer*, ist die englische Übersetzung des griechischen Namens *Daphne* –, und dieser Wein ist, wenn man so will, der zweite Wein neben dem *Clos Erasmus*. Er ist eine Cuvée aus 80 % Grenache, 15 % Syrah und 5 % Cabernet, deren Rebstöcke seit langer Zeit unter der Ägide von Ester Nin (Nin-Ortiz) biodynamisch bewirtschaftet werden. Im Keller wird der Wein in Holz-Cuves und im Beton spontan vergoren und dann in alten Barriques, Tonamphoren und im Beton-Ei über 18 Monate ausgebaut.

Farbe

dunkles Purpurrot

Nase

Es ist faszinierend, wie transparent und duftig gleichzeitig voll und expressiv der *Laurel* in der Nase wirkt. Er erinnert an Blaubeeren und Brombeeren, ein wenig Cassis und Schwarzkirschen. Dazu kommen Noten von Zimt und Grafit, Rosenblüten, Veilchen und Minze sowie schwarzem Tee und zerstoßenem Stein. All wirkt hier subtil, fein, klar und elegant.

Mund

Diese beeindruckende Eleganz und Sinnlichkeit findet man beim 2020er *Laurel* auch am Gaumen. Den Auftakt bilden auch hier Cabernet-typische Schwarze Johannisbeeren und zudem Kirschen, die eine säuerliche Saftigkeit verströmen und von einer Handvoll Berberitzen und Granatapfelkernen begleitet werden. Der Syrah verströmt zudem Zwetschgen, Veilchen, Bresaola sowie schwarze Oliventapenade. Dann wird es wärmer und schokoladiger mit einer cremigen Textur, einem süßen Kern, der Grenache-typischen Note von Süßholz sowie einem markanten, aber ausgesprochen feinkörnigen Tannin. Der Verzicht auf spürbares Holz stellt die exzellente Frucht dieses Weines komplett in den Mittelpunkt. Es ist ja heute fast ein Sakrileg, wenn Syrah und Cabernet in Priorat-Cuvées neuerer Prägung auftauchen. Aber Daphne Glorian konnte sich bisher nicht dazu entschließen, diese Reben zugunsten der

autochthonen Rebsorten aus den Weinbergen zu entfernen. Wenn man diesen Wein probiert, kann man nur sagen: Glücklicherweise; denn der *Laurel* profitiert von den 20 % französischer Sorten und bietet eine superbe Balance und Feinheit, einer großartigen Länge und Eleganz, Dichte und Komplexität. Dieser Wein ist viel mehr als ein Zweitwein des legendären *Clos Erasmus*. Es ist ein eigenes kleines Meisterwerk und der sinnlichste *Laurel*, den ich bisher im Glas hatte.