Vins Nus

Tabla Rrasa II, El Quadre Buit PXX

2021, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001676

Pedro Ximénez

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lasagne Bolognese

Gegrillte Dorade mit grünem Spargel & Johannisbeerstrauchöl-Mayonnaise

Tataki vom Schweinefilet mit Haselnusscreme & Buchenpilzen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.05.2025

Info:

Pedro Ximénez ist die dritte weiße Sorte mit einer größeren Präsenz in Priorat. Und es ist zum Teil dem Engagement der Einwanderer aus dem Süden zu verdanken, die in den 1960er Jahren kamen, angezogen von den Minenaktivitäten rund um Bellmunt.

In unmittelbarer Nähe zum Weingut auf Clos del Portal konnte dieser alte Weinberg rekultiviert werden. Die 45 jährigen Reben wachsen auf einem kalkreichen Boden, der mit Kieseln und teilweise Schiefer durchzogen ist. In puristischer Form und einem leicht oxidativen Touch überzeugt er mich enorm. Der Vergärung findet in einem einzelnen 500l- Fass statt. Unter Flor-Hefe reift er zunächst geschützt für 5 Monate und vergärt dabei jeglichen Zucker. Nach dem Bruch der Flor reift er teilweise zart oxidativ. Es entstanden 372 Flaschen dieses Unikats.

Farbe:

Das Glas brilliert durch ein intensives Zitronengelb von leuchtender Beschaffung und bernsteinfarbenen Reflexen

Nase:

In der Nase zeigt sich der Wein zunächst typisch für einen mediterranen Pedro Ximénez: eher linear und zurückhaltend, ohne vordergründige Frucht, dafür mit vielschichtiger Kräuteraromatik. Seien zarte Oxidation empfinde ich hier enorm ansprechend und balanciert. Es dominieren Düfte, die an getrocknete mediterrane Kräuter wie Oregano, Salbei und Thymian erinnern. Begleitet werden diese von Noten nach Heu, trockenen Gräsern und Blüten, insbesondere von Mandel, Apfel und Orange. Feine Akzente von Zesten von Orange und Mandarine, frisch gehackten Mandeln sowie eine subtile, würzige Komponente – bestehend aus Nelke, Kardamom und Piment – verleihen der Nase zusätzlich Tiefe. Ein Hauch von weißem Pfeffer sorgt für eine spannende Balance aus Leichtigkeit und Tiefgründigkeit. Im Verlauf treten die Kräuteraromen nicht nur in getrockneter, sondern auch in frischer, ätherischer Form auf, was dem Bouquet zusätzliche Dynamik verleiht. Die Frucht bleibt durchweg zurückhaltend und zeigt sich nur zart im Hintergrund – mit Anklängen von Kaki, Aprikose und erneut Mandarine.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der Wein die Eindrücke der Nase in eindrucksvoller Weise. Er wirkt kompakt und dicht, mit einem festen, fast kraftvollen Auftakt. Auch hier bleibt die Frucht dezent und tritt bald in den Hintergrund. Der PXX baut sich auf einem linearen, kalkigen und kargen Gerüst auf, das ihm eine klare Struktur und straffe Textur verleiht. Die Säure ist zurückhaltend, der Schmelz kaum spürbar, und doch erzeugt der Wein eine bemerkenswerte Spannung sowie Druck am Gaumen. Er zeigt sich salzig, subtil und mineralisch, stets mit einer stillen Eleganz, die man als echtes Understatement beschreiben kann. Seine Stärke liegt darin, Gerichte zu begleiten, nicht zu dominieren.

Im Nachhall treten die mediterranen Kräuterakzente nochmals deutlich hervor. Die Mineralik bleibt spürbar, begleitet von einer feinen Säure, die förmlich über den Gaumen tanzt. Abgerundet wird der Eindruck von nussigen Akzenten, die dem Ausklang Wärme und Tiefe verleihen.