Cims de Porrera

Cims de Porrera | Spanien | Priorat

2018 Vi de Vila de Porrera
Priorat D.O.Q.

Weingut

Der einstige newcomer Cims de Porrera ist nach mittlerweile mehr als 15 Jahren zum Kultwein gereift. Außer dem L´Ermita von Alvaro Palacios, der die benchmark für die Preise setzte, hat wohl kein anderer Wein die Entwicklung des Priorat so stark geprägt wie der Cims. Porerra selbst ist ein hochgelegenes Dorf im unwirtlichsten Teil des Priorat. Es verfügt über die besten und ältesten Weinberge auf den Kuppen der bis zu 1.000 m hohen Hügel, die das Dorf umschließen. Der Universitätsprofessor José Luis Pérez hat - nachdem er zusammen mit vier Freunden das sogenannte Priorat-Wunder angestoßen hatte, in Porrera ein Projekt gestartet, um der dortigen Landflucht Einhalt zu gebieten und die uralten Weinberge vor dem endgültigen Verfall zu retten. Die in das Projekt integrierten Weinbauern der örtlichen Cooperativa bewirtschaften seitdem die steilen Rebterrassen nach strenger Anleitung und nach genauesten Vorgaben. Vor wenigen Jahren hat der Professor das Projekt an seinen jüngsten, mindestens ebenso enthusiastischen Sohn Adria übergeben. Adria Pérez hat den Stil des Cims de Porrera weiterentwickelt, hin zu noch mehr Eleganz und Finesse. Nach wie vor bringen die teilweise mehr als 100 Jahre alten Reben lediglich einen Ertrag von unglaublichen 5 hl/ha, das entspricht etwa 200 Gramm pro Stock - dies dürfte einer der geringsten Erträge weltweit sein. Einer der Besonderheiten des Cims war schon immer, daß er fast ausschließlich aus der Rebsorte Cariñena besteht mit geringen Teilen von Garnacha. Nur noch selten läßt sich ein Wein von einer solchen Intensität fi nden - der Cims ist kein dicker Brocken, sondern ein wunderbar feingeschliffener, überaus eleganter Wein mit größter Authentizität. Der Vi de Vila als „Zweitwein“ stammt aus einer Selektion von ebenfalls Cariñena und Garnacha und ist eine herausragende Einstiegsvariante in die Topsphäre erstklassiger Priorat-Weine.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	Priorat DOQ
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	4.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Priorat
Rebsorten:	Garnacha, Carinena

Vinifizierung

Der Lesezeitpunkt wird wissenschaftlich bestimmt, die Lese erfolgt mühsam in zig-fachen Durchgängen. Der temperaturkontrollierten Gärung folgen 2 Jahre Lagerung in neuen französischen Barrique, danach wird mit Eiweiß geschönt.

Sensorik

tiefe Beerenfrucht, Rumtopf, Gewürze, großartiger Wein mit viel Potential

Passt gut zu

Wildschweinrücken mit eingelegten Pflaumen

Lagerfähig

12 Jahre

Tipp

Wer die in ihrer Art einmaligen Wein des Priorato probieren möchte, dem sei Vi de Vila de Porrera empfohlen. Hier vereint sich die unglaubliche Kraft der uralten Cariñena-Stöcke mit der edlen Reife und Eleganz der Garnacha-Rebe. Beeindruckend intensive Frucht, Lebkuchengewürze, massive Kraft und Power.