



## Cariñena 'Les Tosses' Priorat 2014 Terroir al Límit Soc. Lda.

Alle echten Priorat-Fans halten den Atem an, wenn von dieser Ikone des katalanischen Weinbaus gesprochen wird. 98 Parker-Punkte, 97 Suckling-Punkte und Wine of the year 2016 für den Les Tosses 2014 sprechen eine klare Sprache!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Terroir al Límit Soc. Lda.
Region	Katalonien
Rebsorte(n)	Cariñena
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2034
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

### Internationale Pressestimmen

#### 98 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"There is none of the rusticity I often link to the grape, this is extremely floral and perfumed, with plenty of violets, a little earthy too. The palate is extremely balanced, and I don't remember tannins as elegant as these in a Cariñena before. There is length, freshness and a very, very long finish. This might very well be the best vintage of Les Tosses so far. This wine feels very young and it's a bit shy, but giving it time it is just amazing. It should be much better with a little more time in bottle. If you decide to pull the cork soon, make sure you give it some time to breathe." - Luis Gutiérrez

#### 97 Punkte James Suckling

"Slightly reductive yet powerful nose showing qualitative fruit and depth. Flowers and spice. Full body with a ultra-velvety texture and high level of soft tannins. Harmonious. The finish is long and smooth. One of the two top cuvée of the winery. Made from old vine cariñena."

#### Wine of the year 2016 - James Suckling

"For our Wine of the Year, we landed on the Terroir Al Límit Les Tosses 2014, a wine made from an 80-year-old cariñena (carignan) vineyard planted on slate soils at a high altitude in Priorat. It is an achievement in winemaking as well as a kowtow to Spain's old vine patrimony. The wine is incredibly polished and harmonious with an ultra-velvety texture and proves that Priorat is indeed capable of wines of balance and refinement."

#### Robert Parker's The Wine Advocate

"Already bottled in June 2016, slightly earlier as it usually spends two years in foudre to avoid excessive fatigue because of too much oxygen in the wine, the 2014 Les Tosses is pure Cariñena from an old vineyard on slate soils at some 650 meters altitude. There are 1,946 bottles produced. The vineyard is almost two hectares, and Dominik Huber only used part of it for this bottling, and the rest goes to Torroja. But, his idea is to increase the volume so he'll take longer to sell this vintage so he can keep the wine for one year longer in bottle before selling it. Smart thinking...." - Luis Gutiérrez

## Der Feinschmecker

"Newcomer des Jahres 2012 ist Dominik Huber, Terroir al Límit, Priorat, Spanien. Dieses junge Weingut ist einer der ambitioniertesten Betriebe in der katalanischen Weinbauregion Priorat. Schon sein Name 'Terroir al Límit' macht klar, dass auf dem 'Terroir an der Grenze des Machbaren' unter anspruchsvollen Bedingungen gearbeitet wird – von Hand und mit dem Maultier. Maschinen sind zwischen den bio- dynamisch bewirtschafteten Rebzeilen nicht vorgesehen: Terroir al Límit ist eine Manufaktur. Die steilen Weinberge mit ihren steinigen Schieferböden sind dazu noch hoch gelegen, bis zu 850 Meter über dem Meeresspiegel."

## Wine in Black-Bewertung: 98 P

"Priorat - one of Spain's most inspiring red wines made in an isolated zone in Cataluña", schwärmt die strenge britische Wein-Journalistin und Master of Wine Jancis Robinson. Und mit dieser Meinung steht sie nicht allein, denn kaum ein anderes Weinbau-Gebiet der Iberischen Halbinsel hat in den letzten zwei Dekaden die Weinwelt so durcheinander gewirbelt wie die kleine Enklave im Hinterland von Tarragona. Und dieser wundersame Aufstieg einer fast vergessenen Region verdankt das Priorat erstens dem Mut entschlossener Winzer, zweitens dem Bestand an uralten Rebärten und drittens dem weltweit einmaligen Terroir: Llicorella - die berühmten Schieferböden!

Alles drei hat Terroir al Límit im Überfluss und vinifiziert handwerkliche Meisterwerke in Mini-Editionen, die sich - Nomen est Omen - "...an der Grenze des Machbaren"(Feinschmecker) bewegen, mit einem solchen Aufwand ringt man sie der Erde ab. Das hat dazu geführt, dass die Icon-Wines zu den gesuchtesten Priorat-Weinen überhaupt gehören. Ein 98 Parker-Punkte-Koloss wie der Les Tosses 2014, der zudem auch noch den 1. Platz von James Sucklings Bestenliste Spanien anführt (vor Pingus, El Pisón und L'Ermítal), zählt ohne Zweifel zu den ganz großen Weinen der Welt!

Und als wollte dieser hundertprozentige Cariñena daran keinen Zweifel aufkommen lassen, weist schon die dichte, purpurrote Farbe mit violetten Reflexen den Weg zu einer exzeptionellen Wein-Erfahrung. Doch ist man hier keineswegs auf einer muskulösen Blockbuster-Tour unterwegs, hier trumpft das Terroir des Priorats, und die überragende Vinifikationskunst der Terroir al Límit-Crew auf! Beim Bouquet übernimmt die Mineralität sofort das Kommando mit Graphit, nassen Steinen, Jod und Bleistiftspitze.

Erst im zweiten Anlauf öffnet sich sowohl die Fruchtseite (Kirschen, schwarze Pflaumen, Feige) als auch die für Cariñena-Weine so typische Kräuterwürzigkeit (Thymian, Lorbeer, Wacholder). Erstaunlich zurückhaltend erweist sich die Holz-Komponente mit ein wenig Kaffee und Vanille. Am Gaumen verblüfft zuerst eine fast schon vornehme Kühle, dann zeigen sich ein phantastisches Tanningerüst und eine beeindruckende Mischung aus Dichte, Struktur, gezügelter Kraft und wiederum profunder Mineralität. Exzellent... und dabei unglaublich frisch und animierend. Die 2014er Edition gehört schon jetzt zu den besten Priorat-Weinen aller Zeiten und wird sich zu einer der gesuchtesten Wein-Raritäten ever entwickeln und das nicht nur wegen der gigantischen 98 Parker-Punkte, sondern wegen ihres denkwürdigen Auftritts.

Was soll man zu so einem Priorat-Hünen servieren? Probieren Sie doch mal das berühmte Conill amb xocolata, ein Kaninchen in Schokoladensauce nach katalanischer Art.

## Weingut

Die noch relativ junge Bodega Terroir al Límit, die 2001 vom Südafrikaner Eben Sadie und dem Münchener Dominik Huber gegründet wurde, hat sich ganz der Philosophie des Terroirs verschrieben und treibt diese Idee an die Grenze des Machbaren. Dabei entstehen Weine, die wohl wie keine anderen das einmalige Potenzial des Priorats repräsentieren. Insgesamt werden etwa 8 Hektar Weinberge bewirtschaftet, allesamt ausgezeichnete Kleinst-Parzellen rund um das Dorf Torroja, teilweise in atemberaubenden Steillagen gelegen und mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken von Garnacha und Cariñena bestockt. Seit 2005 läuft der gesamte Weinbau strikt biodynamisch, Chef der Bodenbearbeitung ist ein Maulesel. Das Ergebnis dieser Philosophie, die das Schiefer-Terroir (Llicorella) absolut rigoros deutet, ist nachgerade unschätzbar. Enorm feinsinnige, gleichwohl körperreiche Weine von einer fesselnden Frische, Filigranität und Mineralität, wie sie selbst für das Priorat, aber ganz sicher für den Rest Spaniens ohne Beispiel sind. Mit

ihrer Feinheit und Eleganz orientieren sich die Terroir al Límit-Weine an die Stilistik großer Burgunder.

*Im Weinwischer 3/2011 schreibt Dominik Huber über sein Weingut: "Das Priorat ist ein wundervoller, Emotionen freisetzender Ort. Diese Emotionen wollen wir auch in unseren Weinen spüren. Die einzigartigen Llicorella-Böden, unsere Höhenlagen bis zu 850m ü.d. M. und das warme, trockene Klima mit seinen kühlen Nächten ermöglichen den Trauben durch das langsame Heranreifen lange Hängzeiten bis zur perfekten Reife. Unser Konzept ist es, die Eingriffe im Keller so minimal wie möglich zu halten, sodass im Wein der Charakter der Trauben und ihrer Lagen möglichst naturgetreu zum Ausdruck kommt."*

## Vinifikation

Terroir al Límit Cariñena 'Les Tosses' Priorat 2014 ist aus 100 % Cariñena vinifiziert, der von uralten Rebstöcken (80 Jahre), einer nur 2 ha großen Parzelle mit rotem Schiefer stammt, die 650 m ü.d.M. liegt. Die Trauben für diesen Wein wurden per Hand in kleinen 10-Kilo-Kästen gelesen und dann radikal in einem gekühlten Raum Beere für Beere selektioniert. Die Fermentierung erfolgte mit natürlichen Hefen für ca. 3 Wochen, danach lag der Wein noch weitere drei Wochen auf der Maische. Nach dem Abzug reifte der Les Tosses für 18 Monate in großen 1.800-Liter Holzfässern aus französischer Eiche. Der Wein ist weder geschönt, noch gefiltert. Es wurden nur 1.946 Flaschen erzeugt!