

Nunci Negre 2017 Mas de les Pereres - 75 cl.



Zoals in de meeste nieuwe Priorats neemt Dirk hier ook minstens 50 à 60% Grenache en Carignan als basis en vult deze aan met andere cépages, meestal van jongere wijnstokken. Hoewel de wijn zuiders is, heeft hij toch een zekere fraîcheur. Misschien door het gebruik van de Cabernet Franc, die voor de rest in deze streek niet gebruikt wordt. Minimale élevage op eiken vaten om geen enkele dominantie van het hout te hebben. En daarin is hij perfect geslaagd! Ongelooflijke wijn voor zijn prijs. Nunci: de vroegere eigenaar van de wijngaarden was de belleman (nunci) van het dorp. Nunci is dan ook de naam geworden voor alle wijnen van het domein.



Vinificatie

12 maanden op Franse eik waarvan de helft nieuw; de overige vaten zijn van het 2e en 3e jaar. Gisting op lage temperatuur en lange maceratie.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2025-2028
Te drinken tot: 2033



Serveren

Keldertemperatuur. Karafferen in de eerste 5 levensjaren.



Proefanalyse

Vrij gesloten in de eerste fase. Dan bij openkomen vooral mineralen, graniet en heel veel rood fruit met wat zwart fruit op de achtergrond. In de mond een sappige vulling, maar nog vrij gesloten. Ook hier weer veel fruit en stevige maar toch soepele en mooi bewerkte fruttannines. Lange en sappige afdronk. De zuiderse zon geeft zich in het glas via de Mazuelo en oude Grenache. Iets meer frisheid, strengheid en het strakke van de Cabernet knoopt de wijn samen tot een complementaire mooie finale.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



Assemblage

Syrah (36%), Garnatxa (22%), Cabernet Franc (20%), Merlot (14%), Cabernet Sauvignon (7%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Mas de les Pereres

Beschrijving domein

Dirk Hoet is een gedreven Vlaming die in zijn jeugd jaren reeds de passie ontwikkelde voor gistingen en menig fruitwijn produceerde. Deze passie dreef hem naar het binnenland van Priorat om er op een schitterend terroir echte terroirwijnen te vinifiëren. Hij ging van dierenarts tot wijnbouwer!



Biologisch