

Noch nicht bewertet

Preis: 23,90 CHF

Montsant DO, Rotwein, 14.5%Vol



Beschreibung

60% Garnacha und 30% Cariñena von 80-jährigen Rebstöcken, ergänzt mit 10% Cabernet Sauvignon von über 30-jährigen Reben. Die Weinberge liegen zwischen 400 und 600 M. ü. M. und der Ertrag liegt bei max. 1 KG pro Rebstock. 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

Der Wein besticht durch grosse Komplexität. Kirschrot. In der Nase dominieren reife Waldfrüchte, Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren begleitet von angenehmen balsamischen und mineralischen Nuancen und Röstaromen von edlem Sandelholz. Im Gaumen vollmundig, gute Struktur mit ausgewogenen Tanninen, frisch mit sehr gut eingebundener Säure. Im Abgang kommen Erinnerungen an Waldfrüchte, Kakao und Eukalyptus zum Vorschein und erinnern an Mittelmeerwälder.

Ein ausdrucksvoller, kräftiger und intensiver Wein mit Tiefgang und Alterungspotenzial. Passt zu rotem Fleisch, Braten und Grosswild. Damit sich die Aromen voll entfalten können, wird empfohlen, den Wein eine Stunde vorher zu dekantieren und bei einer Temperatur von 18°C zu servieren.