

# Priorat DOCa Martinet Bru

## DOQ Bio 75cl



75 cl

ES - Priorat - 2022

 Mas Martinet

Martinet Bru 2022 ist der zugängliche Priorat von Mas Martinet aus biologischem Anbau. In der Nase zeigt er dunkle Beeren und schwarze Kirsche, dazu Veilchen, Kräuter und klaren Schiefer. Am Gaumen trocken, saftig und präzise, mit lebendiger Säure, feinkörnigen Tanninen und einer kühlen, mineralischen Spannung bis in den langen Nachhall. Ein Teil der Partie wird mit Kohlensäuremaischung gearbeitet, der Ausbau erfolgt in grossen und kleinen gebrauchten Holzfässern, ungeschönt und unfiltriert abge

	<b>Traubensorte</b>	Garnacha Negra/Syrah
	<b>Herkunft</b>	Priorat
	<b>Produzent</b>	Mas Martinet
	<b>Vinifikation</b>	Sehr geringe Erträge und selektive Handlese temperaturkontrollierte Vergärung, teils Kohlensäuremaischung Ausbau in grossen und kleinen gebrauchten Holzfässern ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.
	<b>Charakter</b>	Martinet Bru 2022 ist der zugängliche Priorat von Mas Martinet aus biologischem Anbau. In der Nase zeigt er dunkle Beeren und schwarze Kirsche, dazu Veilchen, Kräuter und klaren Schiefer. Am Gaumen trocken, saftig und präzise, mit lebendiger Säure, feinkörnigen Tanninen und einer kühlen, mineralischen Spannung bis in den langen Nachhall. Ein Teil der Partie wird mit Kohlensäuremaischung gearbeitet, der Ausbau erfolgt in grossen und kleinen gebrauchten Holzfässern, ungeschönt und unfiltriert abge
	<b>Passt zu</b>	Lamm, Rind, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09724/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine