


# Priorat DOCa Clos Martinet

## DOQ Bio 75cl



75 cl

 ES - Priorat - 2022

 Mas Martinet

los Martinet 2022 stammt aus den Schieferlagen von Gratallops und wird von Sara Pérez verantwortet. Er zeigt Priorat mit überraschender Frische trotz warmem Jahrgang. In der Nase rote und dunkle Beeren, Pflaume, Unterholz, Kräuter und klare Schiefermineralik. Am Gaumen trocken, dicht und zugleich fließend, mit feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und salziger Spannung. Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre bringt Tiefe ohne Holzdominanz.



### Traubensorte

Garnacha, Syrah, Carinyena



### Herkunft

Priorat



### Produzent

Mas Martinet



### Vinifikation

Teilweise Kohlensäuremaischnung Co-Fermentation mit Rappen und langer Maischestandzeit (ca. 5 Wochen) Vergärung in Beton mit Naturhefen Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre Füllung im März 2024.



### Charakter

los Martinet 2022 stammt aus den Schieferlagen von Gratallops und wird von Sara Pérez verantwortet. Er zeigt Priorat mit überraschender Frische trotz warmem Jahrgang. In der Nase rote und dunkle Beeren, Pflaume, Unterholz, Kräuter und klare Schiefermineralik. Am Gaumen trocken, dicht und zugleich fließend, mit feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und salziger Spannung. Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre bringt Tiefe ohne Holzdominanz.



### Passt zu

Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse



### Trinkempfehlung

Jetzt bis 2035 geniessen, 16-18°C



### Artikel Nr.

09725/22



### Inhalt

75 cl



### Jahrgang

2022



### Weintyp

Rotweine