ROTWEINE

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 Kohlensäuremaischung 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