

# Priorat DOCa Clos Martinet

## DOQ Bio 75cl



75 cl

 ES - Priorat - 2022 Mas Martinet

Ios 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.

	<b>Traubensorte</b>	Garnacha, Syrah, Carinyena
	<b>Herkunft</b>	Priorat
	<b>Produzent</b>	Mas Martinet
	<b>Vinifikation</b>	Teilweise Kohlensäuremaismischung Co-Fermentation mit Rappen und langer Maischezeit (ca. 5 Wochen) Vergärung in Beton mit Naturhefen Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre Füllung im März 2024.
	<b>Charakter</b>	Ios 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.
	<b>Passt zu</b>	Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2035 geniessen, 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09725/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine