

Priorat DOCa L'Inconscient DOQ

75cl



75 cl

 ES - Priorat - 2024

 Les Cousins Marc & Adrià

L'Inconscient 2023 zeigt Priorat von der frischen, unkomplizierten Seite. In der Nase rote Beeren, dunkle Kirsche und Pflaume, dazu Veilchen, Lakritze, Kräuter und ein klarer Schieferzug. Am Gaumen trocken, saftig und erstaunlich leichtfüssig, mit lebendiger Säure, seidiger Textur und feinkörnigen, präsenten Tanninen. Der Ausbau im grossen Gebinde betont Frucht, Würze und mineralische Länge ohne Holzdominanz.



Traubensorte

CS/Cariñena/Garnacha Negra/Merlot/Viognier/Syrah



Herkunft

Priorat



Produzent

Les Cousins Marc & Adrià



Vinifikation

Handlese temperaturkontrollierte Vergärung kurze Maischestandzeit (ca. 4-6 Tage) Ausbau im grossen Holzgebinde (7000l) zur Bewahrung von Frische und Trinkfluss.



Charakter

L'Inconscient 2023 zeigt Priorat von der frischen, unkomplizierten Seite. In der Nase rote Beeren, dunkle Kirsche und Pflaume, dazu Veilchen, Lakritze, Kräuter und ein klarer Schieferzug. Am Gaumen trocken, saftig und erstaunlich leichtfüssig, mit lebendiger Säure, seidiger Textur und feinkörnigen, präsenten Tanninen. Der Ausbau im grossen Gebinde betont Frucht, Würze und mineralische Länge ohne Holzdominanz.



Passt zu

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



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2031 geniessen, 16-18°C



Artikel Nr.

09727/24



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2024



Weintyp

Rotweine