



Finca L'Argata Montsant DO 75cl














75 cl

 ES - Montsant - 2021

 Joan d'Anguera

Zartes Rubinrot. In der Nase rote Kirsche, Hagebutte und Blutorange, dazu Veilchen, Lavendel und feine Gewürze. Am Gaumen trocken, schlank und seidig, mit kühler Frucht, präziser Säure und kalkiger Mineralität. Sehr feines, k Reidiges Tannin der Abgang ist lang, duftig und elegant. Biodynamisch bewirtschaftete Lagen überwiegend ganze Trauben, spontane Gärung im Beton, anschliessend Reife in alter französischer Eiche, die Finesse statt Holzprägung betont.

	Traubensorte	Garnacha (ca. 85 %), Syrah (ca. 15 %).
	Herkunft	Montsant
	Produzent	Joan d'Anguera
	Vinifikation	Biodynamisch zertifiziert manuelle Lese hoher Anteil ganze Trauben spontane Gärung in Betontanks schonende Extraktion Ausbau in älteren Fässern zur Wahrung von Frische und Herkunft.
	Charakter	Zartes Rubinrot. In der Nase rote Kirsche, Hagebutte und Blutorange, dazu Veilchen, Lavendel und feine Gewürze. Am Gaumen trocken, schlank und seidig, mit kühler Frucht, präziser Säure und kalkiger Mineralität. Sehr feines, k Reidiges Tannin der Abgang ist lang, duftig und elegant. Biodynamisch bewirtschaftete Lagen überwiegend ganze Trauben, spontane Gärung im Beton, anschliessend Reife in alter französischer Eiche, die Finesse statt Holzprägung betont.
	Passt zu	Gegrilltem Gemüse, Tapas, Kalbskotelett, Thunfisch vom Grill
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 15-17 °C
	Artikel Nr.	09760/21
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2021
	Weintyp	Rotweine