

Mas Sinen La Vall Bodegas Burgos Porta Priorat DOCa

75cl



75 cl

ES - Spanien / Priorat DOCa - 2018

Celler Burgos Porta - Mas Sinén

Kräftiges Purpur. Dichte Nase nach Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, unterlegt von Graphit, Kakao und mediterranen Kräutern. Am Gaumen trocken, kraftvoll und saftig, mit reifer Frucht, fester, doch geschliffener Tanninstruktur und mineralischem Zug. Langer, würziger Abgang mit Schiefernute. Cuvée aus biologischem Anbau, deren kurze Fassreife Struktur verleiht und die Frische bewahrt.

	Traubensorte	Garnacha 57 %, Cabernet Sauvignon 24 %, Cariñena 10 %, Syrah 9 %.
	Herkunft	Spanien / Priorat DOCa
	Produzent	Celler Burgos Porta - Mas Sinén
	Vinifikation	Bio-Trauben aus terrassierten Schieferlagen selektive Handlese temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl schonende Extraktion kurze Reife in französischer Eiche weitere Flaschenreife vor dem Verkauf.
	Charakter	Kräftiges Purpur. Dichte Nase nach Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, unterlegt von Graphit, Kakao und mediterranen Kräutern. Am Gaumen trocken, kraftvoll und saftig, mit reifer Frucht, fester, doch geschliffener Tanninstruktur und mineralischem Zug. Langer, würziger Abgang mit Schiefernute. Cuvée aus biologischem Anbau, deren kurze Fassreife Struktur verleiht und die Frische bewahrt.
	Passt zu	Wild, Rinderschmorbraten, Lamm, kräftigem Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18 °C
	Artikel Nr.	09765/18
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2018
	Weintyp	Rotweine