





ROTWEINE

Planella Montsant DO 75cl



75 cl

 ES - Montsant - 2022

 Joan d'Anguera

Kräftiges Rubin mit violetter Schimmer. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume, dazu Graphit, Kakao und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit reifer Frucht, kühler, kalkiger Ader und feinem, kroidigem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Gewachsen auf alten Reben der Finca La Planella spontan vergoren, teils ganze Trauben, und rund 12 Monate in französischer Eiche gereift – ein präziser, energiegeladener Montsant mit Spannung.



Traubensorte

Garnacha/Cariñena



Herkunft

Montsant



Produzent

Joan d'Anguera



Vinifikation

Biodynamische Lagen Handlese Selektion der Trauben temperaturkontrollierte Gärung (27-29 °C) mit hohem Anteil ganzer Trauben spontane Hefen schonende Extraktion Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques, minimale Schöpfung/Filtration.



Charakter

Kräftiges Rubin mit violetter Schimmer. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume, dazu Graphit, Kakao und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit reifer Frucht, kühler, kalkiger Ader und feinem, kroidigem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Gewachsen auf alten Reben der Finca La Planella spontan vergoren, teils ganze Trauben, und rund 12 Monate in französischer Eiche gereift – ein präziser, energiegeladener Montsant mit Spannung.



Passt zu

Lammkoteletts, Rinderbraten, Pilzragout, Ratatouille



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2030 genießen, 16-18 °C



Artikel Nr.

09759/22



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2022



Weintyp

Rotweine