ROTWEINE

Planella Montsant DO 75cl



75 cl

ES - Montsant - 2022

Joan d'Anguera

Kräftiges Rubin mit violettem 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, kreidigem 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 Schönung/Filtration.
Charakter	Kräftiges Rubin mit violettem 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, kreidigem 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